# Cooking blender
# Mycook 1.8





## Safety advice and cautions

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

**Use or working environment:**

-This appliance heats by induction. Do not leave metallic objects on the working surface, such as knives, forks, spoons or lids, as they could become hot.
- Keep children and bystanders away when using this appliance.
- Position the appliance on a flat, stable surface, which can withstand high temperatures, away from other sources of heat and the splashing of water.

**Electrical safety**

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earthed socket rated at 16 amps.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- If any of the appliances's casing breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not force the electrical wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
-Do not allow the connection cable to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- Remove and have available the required length of cable for working with the appliance, preventing accident risk situations.
- Do not touch the plug with wet hands.

**Personal safety**

- Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.
- Do not touch metal parts or the body when it is operating, as it may cause serious burns.

**Use and care**

- Do not use the appliance if the accessories or consumables attached to it are defective.
Replace them immediately.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance while the goblet is empty.
- Do not use the appliance if the on/off

switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Respect the MAXIMUM and MINIMUM levels.
- After its use, disconnect the appliance; do not trust the container's detector
- Unplug the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- This appliance is intended for adult use. Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not put the appliance away if it is still hot.
- Make sure that the fan grill on the appliance is not blocked by dust, dirt or other foreign objects.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Keep the base of the pitcher and the pitcher's temperature sensor clean so that it operates correctly
(Images 1 and 2).

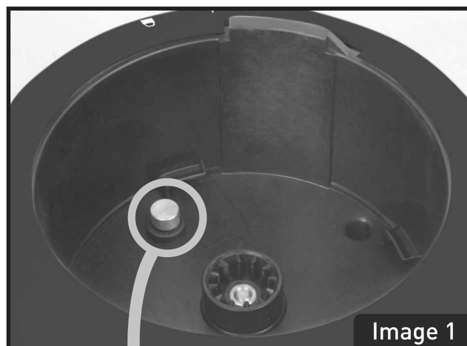

Image 1


Image 2

- Make periodical checks of the condition of the lid joint.
- Check that the lid is closed properly before starting the appliance.
- Do not remove the lid while the liquid in the container is boiling.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Pay special attention when assembling and removing the accessories, as the blades are sharp. Be careful and avoid direct contact with the blades' cutting edges.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

## **Description, accessories and documentation** (Images 3 and 4)



Image 3



Image 4

**Accessories**

A Central unit.
B Measuring cup.
C Pitcher lid.
D Joint with the lid.
E Pitcher.
F Blades.
G Blades attachment.
H Pitcher attachment support with attachment clamp.
I Blending blades.
J Spatula with removable handle.

**Documentation**

- Cooking techniques guide.
- Instruction manual.
- Guarantee.

To save space, the appliance is packed with the pitcher placed in a non-operating position.

To take the pitcher out of the central unit: Take it by the handle, turn it clockwise to the limit and lift up.
(Picture 5).



Image 5

## Accessory description

**Measuring cup** (Image 6)



Image 6

The measuring cup is used to:
1. To measure the amount of the different ingredients. It is marked with a measuring scale. Its maximum capacity is 100ml.
2. To avoid splashing.
3. To avoid heat loss during cooking. (Image 7)


Image 7

Liquids can be added to the pitcher when the measuring cup is positioned onto the lid

**Pitcher lid** (Image 8)


Image 8

The lid is for closing the pitcher and activating the safety sensors.
There is a groove at the front, which fits together with the pouring spout, and a perforated tab at the back, which fits together with the groove on the handle.
It also has a hole in the central part through which the food is added; introduce the spatula to stir it and attach the measuring glass.
It incorporates a silicon seal, which prevents liquids from seeping out between the pitcher and the lid.
To set up the silicon join, ensure that the thick side of the join is in contact with the lid.

**Important. Never use the lid with the correct join attached.**
**(Images 9 and 10)**


Image 9

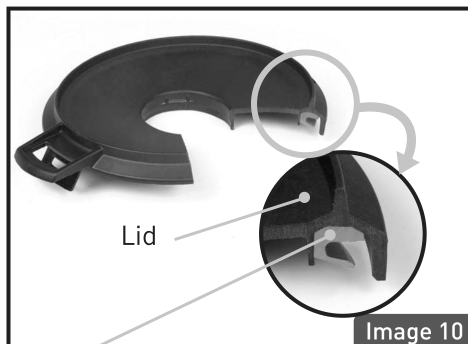


Image 10

**This thick side of the join should be fitted in contact with the lid.**

**IMPORTANT: NEVER OPEN THE PITCHER LID WHEN THE APPLIANCE IS OPERATING, AS THERE IS A RISK OF OVERFLOWING AND/OR BURNS. BEFORE OPENING THE LID OF THE PITCHER, SWITCH OFF MYCOOK AND WAIT A FEW SECONDS FOR THE BLADES TO STOP TURNING COMPLETELY.**

**The pitcher** (Image 11)



Image 11



Image 12

The pitcher has a maximum capacity of 2 litres. On the inside it has a measure scale, which indicates 1 litre, 1.5 litres and 2 litres (Images 11 and 12).

**To remove the lid:**
Slide the handle control downwards and, when the lid has become detached, take it out by pulling it (Images 13 and 14).


Image 13


Image 14

**To fit the lid:**
Fit the back tab into the handle groove (Image 15), lower the front part (Image 16) and push the lid in the direction of the arrow (Image 17a) until you hear a click, which will indicate that it has been attached correctly.


Image 15


Image 16


Image 17a

You can also proceed by (Image 17b)



Image 17b

**To attach the pitcher:**

Hold the pitcher by the handle and place it onto the central unit, making sure the arrows of the pitcher base and central unit are lined up correctly. Turn the pitcher in an anti-clockwise direction until the arrow of the pitcher base coincides with the lock of the central unit (Image 18).




Image 18

**To detach the pitcher:**

Hold the pitcher by its handle and turn in an anti-clockwise direction up to the limit (both arrows coinciding) and lift the pitcher (Image 19).




Image 19

**Important: For safety reasons, the pitcher cannot be covered or uncovered when it is attached to the central unit. The arrow of the pitcher base coincides with the lock of the central unit. (Image 18)**
**Do not use force. A safety element might be broken.**
**To cover or uncover the pitcher it must be detached from the central unit turning it clockwise until it comes off. (Make sure that the arrow on the side of the pitcher coincides with the arrow on the central unit (Image 19).**
**Do not activate the heating function with the pitcher empty.**

**Pitcher support with blade-fixing flange** (Image 20)



Image 20

**The pitcher support is for:**

1. Fixing the blades to the pitcher.
2. Fixing the pitcher to the central unit.
3. Supporting the pitcher when it is hot on all types of surface, without causing burns. (Image 21)



Image 21

**Blades** (Image 22)


Image 22

The blades have two lateral pivots in their support which are for centering them and fixing them correctly to the pitcher.

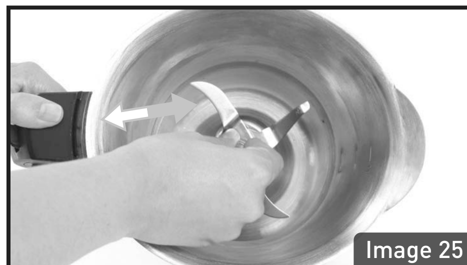
**To remove the blades from the pitcher:**

1. Move the blade-fixing flange 180º to the open position and pull the pitcher support away, as indicated by the arrows (Images 23 and 24).


Image 23


Image 24

2. Remove the blades carefully to avoid cuts or other injuries (Image 25)

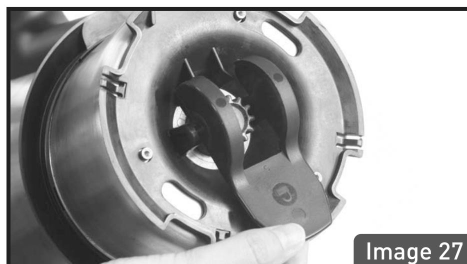

Image 25

**To position the blades inside the pitcher:**

1. Place the blades inside the fitting of the pitcher, taking care not to cut yourself (Image 25).
2. Turn the pitcher around, keeping hold of the blades in its fitting (Image 26).


Image 26

3. Fit the pitcher support (with the fixed blade flange in the open position) onto the blade and the three pivots at the base if the pitcher (Image 27).


Image 27

4. Turn the blade-fixing flange 180º to the closed position, ensuring that it is at its limit (Image 28)


Image 28

**Important. The blades must always have the joint correctly positioned. Take special care when handling the blades as they are very sharp. Never submerge the blades in water or wash them in a dishwasher, as the internal mechanism could become damaged if water got inside.**

**Spatula** (Image 29)


Image 29

The spatula is for mixing ingredients, preventing them from sticking to the walls of the pitcher and emptying the contents of the pitcher.

It is made up of two main pieces:

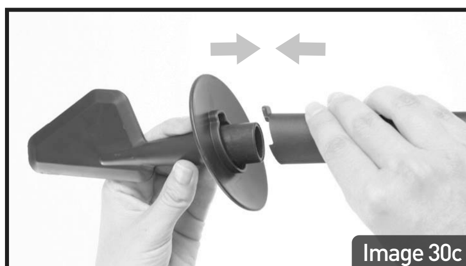
**El head and the handle**
The head, which has a safety ring preventing access to the blades and, at the end, a detachable case made of a soft rubber material so that the pitcher will not be scratched. (Image 30a)


Image 30a

**To detach the spatula handle:**
Hold it with one hand and press on the safety ring with your thumb
(Image 30b).


Image 30b

**To attach the spatula:**
Fit both parts together and press.
(Image 30c)


Image 30c

**Important: Never introduce the spatula into the central hole of the lid, if working with the blending blade fixed to the blades. (Image 31)**


Image 31

**Attention. Never use utensils other than the spatula. It can be dangerous. (Image 32)**



Image 32

**Mixing accessory** (Image 33)


Image 33

**The blending blade is used for:**

1. For whipping cream, custards, egg whites...
2. For mixing ingredients without blending them.
3. To avoid ingredients sticking to the walls of the jar when working with hot substances.

**To attach the blending blade:**

Attach it in a single position over the blades and pressing softly downwards until you hear a click, which indicates that it is properly anchored. (Image 34)


Image 34

**To detach the blending blade:**

Pull upwards until it becomes detached. (Image 35)


Image 35

**Important: Never use the mixing blade at speeds higher than speed 5. Never introduce the spatula into the central hole of the lid, if working with the mixing accessory fixed to the blades. (Image 31)**

**IMPORTANT: WHEN COOKING WITH HEAT OR STEAMING, HIGH TEMPERATURES ARE REACHED. BE CAREFUL WHEN HANDLING THE APPLIANCE AND ITS ACCESSORIES, ESPECIALLY THE METALLIC PARTS, AS THERE IS A RISK OF SUFFERING BURNS**



## Instructions for use

**Central unit control panel** (Image 36)

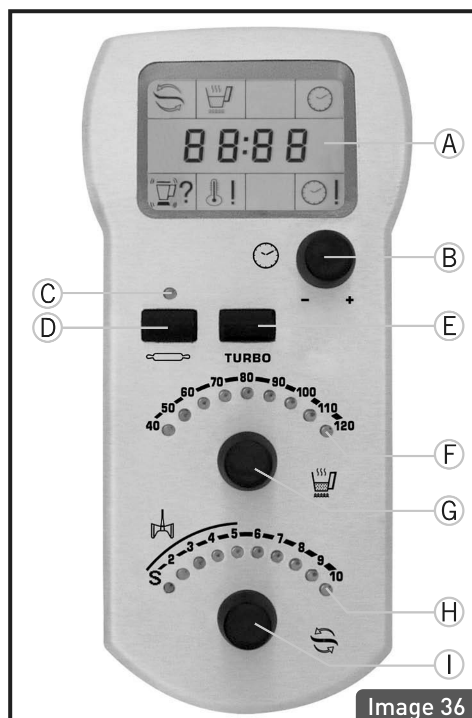


Image 36

A Digital screen
B Time selector control
C Light indicator for activated kneading function
D Kneading/mixing button
E Turbo speed button
F Lit temperature indicators
G Temperature selector control
H Speed light indicators
I Speed selector control

**Central Unit** (Image 37)

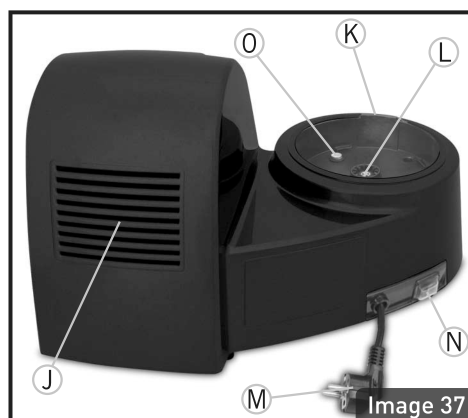
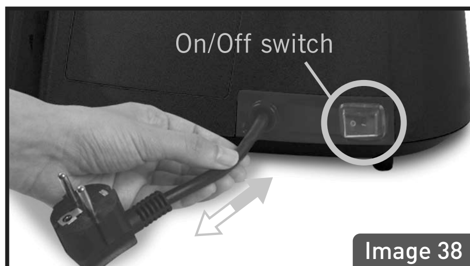


Image 37

J Air vents
K Pitcher presence sensors
L Dragging blades
M Electrical connection cable
N On/Off switch
O Pitcher temperature sensor

Position the appliance on a flat, stable surface, which can withstand high temperatures, away from other sources of heat and the splashing of water.
Do not cover or obstruct the air vent situated at the back of the appliance.
- Take out the length of cable required from the cable housing. (Image 38).

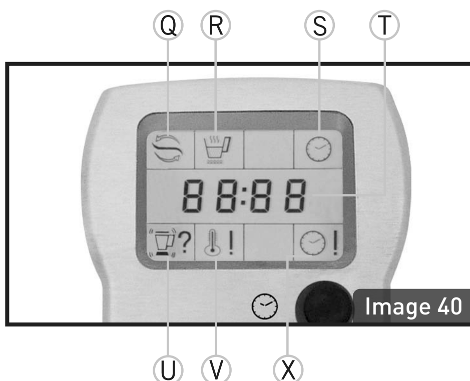



- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on, activating the on/off switch (Image 38). The appliance carries out a self-check and 00:00 appears on the digital screen.
(Image 39)




The appliance is now ready for use.

**Digital screen** (Image 40)




**Icons indicating function in the upper part:**

Q Blades activated
R Heating activated
S Timer activated

**Icons indicating control in the central part:**

T Timer

**Icons indicating information in the lower part:**

U Pitcher missing/pitcher wrongly covered or pitcher wrongly attached to the central unit.
V The pitcher and the temperature sensor are hot.
X Timer ended.

**Timer selector control** (Image 41)




Turn the control slowly to the right to select the function time. Maximum: 90 minutes.
Turn the control slowly to the left to reduce the time.

**Activation scale:**
From 0 to 1 minute. Counted in seconds.
From 1 minute to 10 minutes. Counted in 30 second intervals
From 10 minutes to 90 minutes. Counted in minutes.
Turning the control quickly allows a faster selection.

**Kneading/mixing button** (Image 42)



Image 42

Press the button to activate the kneading/mixing function. The light indicator lights up green and begins to count the operating time.
Press the button to stop the kneading/mixing function. The light indicator switches off.
After the kneading/mixing function finishes and after previously selecting a functioning time, the appliance emits a warning sound and the light indicator flashes. (Image 43)



Image 43

**To stop:**
Press the kneading/mixing button again.
This function is suitable for the preparation of homogenous mixes of all kinds of dough and mixtures.
**The kneading/mixing function is activated from a stop position. It is not advisable to activate this function if the pitcher is at a temperature higher than 60° C.**

**Turbo speed button** (Image 44)

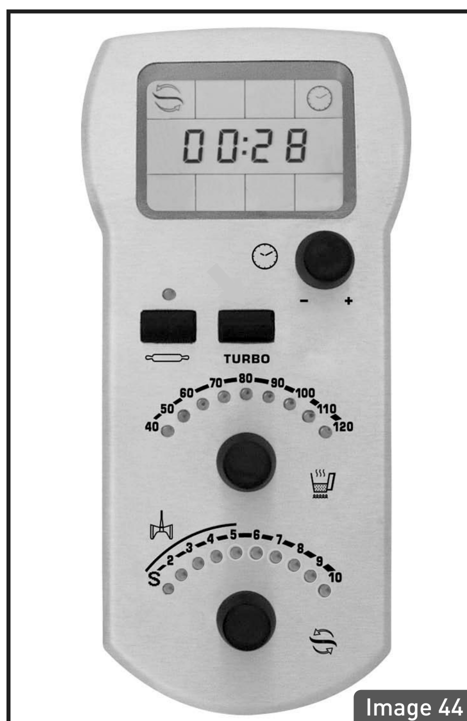


Image 44

Keep the button pressed to activate the turbo function. The 10 maximum speed light indicators will light up (Image 44).
If working without heat: When the button is released the turbo function stops. The maximum speed light indicators will switch off.
If working with heat: For safety reasons and in order to avoid slashes, the turbo speed will increment progressively and will function alone for a few seconds, although the button should still be pressed.
**It is not possible to activate the turbo function with speeds 1, 2 and 3.**
The turbo function is the fastest and the most powerful and is ideal for chopping hard elements or a large quantity of them.

**How to process when hot**

Follow the procedure below:

**1st. Select time.** Turn the time selector control slowly to the right/left to select the function time. (Image 45)



Image 45

**2nd. Select temperature.** Turn the temperature selector control slowly to the right/left to select a heating temperature. The light indicators of the temperature selected will light up in green.
(Image 46)



Image 46

**3rd. Select speed.** Turn the speed selector control slowly to the right/left to select the function speed. The light indicators of the speed selected will light up in green and the light indicators of the temperature selected will then light up in red. The appliance begins to heat up (Image 47).

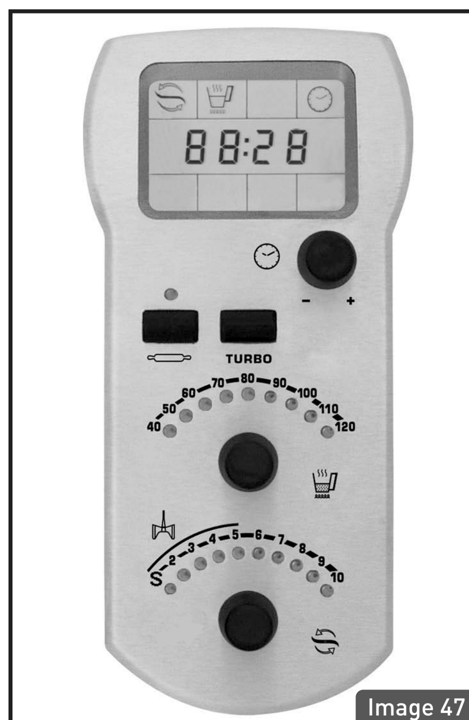


Image 47

**Attention. Use speed 1 only for browning.**
**Do not activate the heating function with the pitcher empty.**

When the operation ends, the appliance gives out a warning sound, the light indicators of the selected temperature flash and the blades begin to turn at speed 2 (light indicators lit up in green) to prevent the food from sticking or burning. (Image 48)

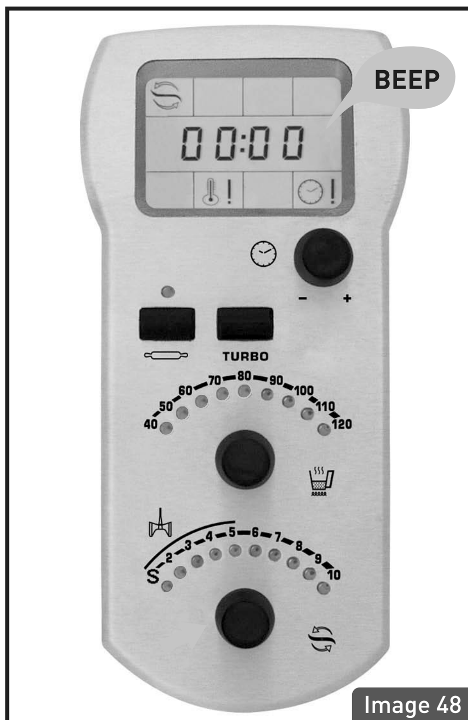


Image 48

**To stop:**
Turn the speed selector to the left until the speed light indicators go out.

**IMPORTANT: ALWAYS STOP THE APPLIANCE USING THE SPEED SELECTOR CONTROL. BEFORE LIFTING THE LID OF THE PITCHER WAIT A FEW SECONDS UNTIL THE BLADES HAVE STOPPED COMPLETELY. NEVER OPEN THE PITCHER LID WHEN THE APPLIANCE IS OPERATING, AS THERE IS A RISK OF OVERFLOWING AND/OR BURNS.**

**How to process when cold:**
Turn the control slowly to the right/left to select the function speed. The light indicators of the selected speed light up in green and the appliance turns on (Image 49).

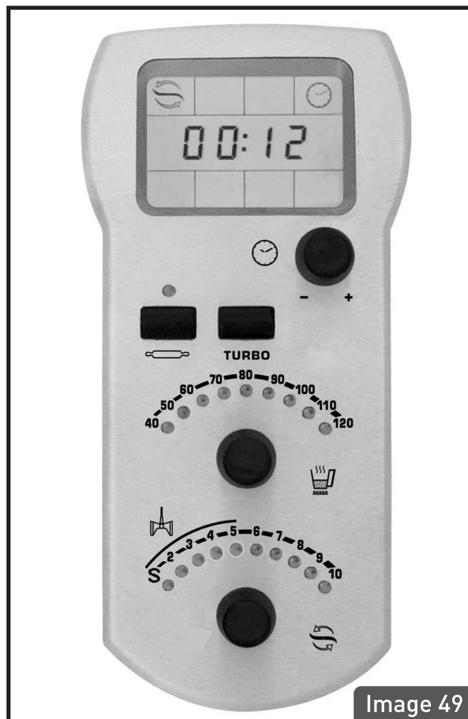


Image 49

When the operation ends, after the operating time has been selected, the appliance gives out a warning sound and the light indicators of the selected temperature flash (Image 50).

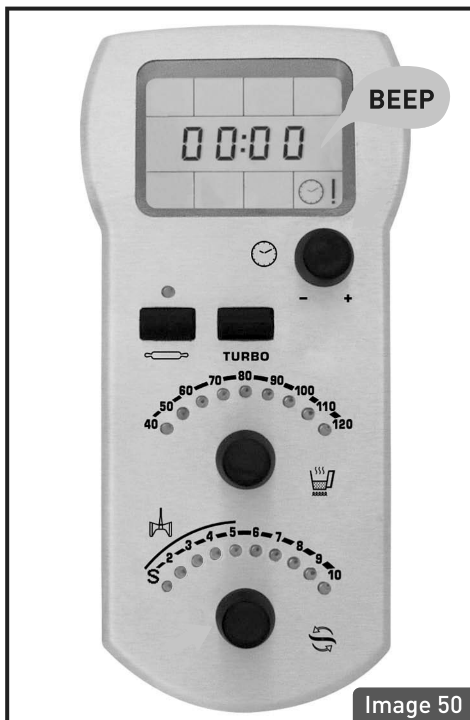


Image 50

**To stop:**
Turn the speed selector to the left until the speed light indicators go out.

When the appliance starts operating and the pitcher or lid is not properly attached, it gives out a warning sound and the digital screen displays the information icon (Image 51).



Image 51

After processing when hot, the digital screen displays the information icon illuminated: Pitcher and temperature sensor hot (Image 52).

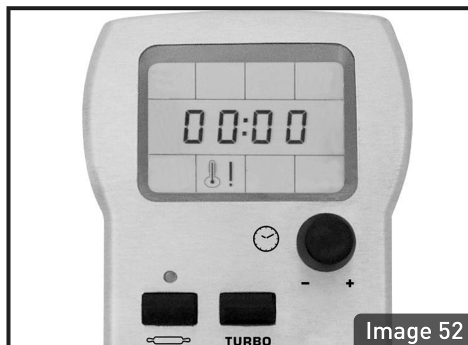


Image 52

To process when cold, the pitcher and the temperature sensor must be cooled (Image 2). To do this, cool the pitcher under the tap, attach it to the central unit and wait for the information icon to turn off.

**When the appliance will not be used for a period of time:**

1. Turn the appliance off, using the on/off switch.
2. Unplug the appliance from the mains.
3. Put the cable back in the cable housing.

##  Cleaning

- Unplug the appliance from the mains and let it cool before starting any cleaning.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents or products with an acid or base ph such as bleach, or abrasive products, for cleaning the

appliance.
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
-It is advisable to clean the appliance after every use, removing all traces of food.
When you clean the metallic tray, it is advisable to detach the joint and clean it separately.
-All the accessories, EXCEPT THE BLADES, can be washed in a dishwasher. They can also be cleaned with soapy water and a non-abrasive sponge or brush.
- Clean the blades with a brush under the water from the tap so that contact with the water only takes place on the upper part of the blades.
(Image 53)


Image 53

**Important: Never submerge the blades in water nor wash them in a dishwasher, as the internal mechanism could become damaged if water got inside.**

- Do not put the pitcher in the dishwasher with the blades fitted.
- Do not place the pitcher in the dishwasher with the blades still in position.

- You can also clean the inside of the pitcher and blades by filling half the pitcher with water and selecting the turbo speed for hot or cold.



## Anomalies and solutions

This appliance has electronic safety systems incorporated to protect itself and its owner in the case of overload or misuse, showing alert or error messages and emitting warning sounds.

| ANOMALY | MESSAGE ON DIGITAL SCREEN | REPAIR |
|---|---|---|
| The digital screen displays ERR4. | Err4 | Possible overload of the motor. Remove the food from the pitcher. |
| The digital screen displays ERR5. | Err5 | Possible overload of the motor. Leave the appliance to cool. |
| The digital screen displays ERR1, 2, 3, 6, 7, 10. | Err7 | Disconnect / connect the electrical current. If "error" still appears, write down the number and take the appliance to the Taurus Technical Assistance Services. |
| The digital screen displays ERR8. | Err8 | Possible overheating of the induction.<br>Disconnect form the mains and remove the pitcher. Leave to cool. |
| The digital screen displays ERR9. | Err9 | Possible overheating of the induction. Disconnect form the mains and remove the pitcher. Leave to cool. If "error" still appears, write down the number and take the appliance to the Taurus Technical Assistance Services. |
| The digital screen displays ERR11. | Er11 | The pitcher and/or the lid have become detached. Attach the lid and the pitcher correctly. |

| ANOMALY | REPAIR |
| --- | --- |
| It does not turn on | Check whether it is connected to the mains.<br>Check that the general switch is in an “ON” position.<br>Check that the lid and the pitcher are well attached. |
| It does not heat | Check that you have done the following:<br>1 Selected time.<br>2 Selected temperature.<br>3 Selected speed. |
| It heats too much | Check that you have selected the correct temperature.<br>Check that the temperature sensor is clean and that it makes good contact with the pitcher. |

If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

## Ecology and recyclability of the product

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.
- Should you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste from electric and electronic appliances.

**Technical Characteristics**

- Maximum capacity of the pitcher: 2 litres.

*This equipment complies with Directive 2006/95/EEC for Low Voltage and Directive 2004/108/EEC for Electromagnetic Compatibility.*

# Robot ménager avec fonction cuisson Mycook 1.8



## Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche et la conserver pour toute consultation ultérieure. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.
- Avant le premier usage, nettoyer toutes les parties du produit qui peuvent entrer en contact avec les aliments, en procédant tel qu'indiqué dans la section nettoyage.

**Environnement d'utilisation ou de travail**

- Cet appareil chauffe par induction. Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles) sur le plan de travail, parce qu'ils pourraient se chauffer.
- Pendant la manipulation de l'appareil, les enfants et curieux devront se maintenir éloignés.
- Poser l'appareil sur une surface horizontale, stable et apte pouvant supporter des températures élevées, éloignée de toute autre source de chaleur et d'éclaboussures d'eau.

**Sécurité électrique**

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Brancher l'appareil à la base qui est munie d'une prise de terre et supportant 16 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas utiliser, ni exposer l'appareil aux intempéries.
- Si une des enveloppes protectrice de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur, pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Ne pas enrouler le câble électrique. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Éviter de laisser le câble électrique de connexion entrer en contact à toute source de chaleur de l'appareil.
- Débrancher et disposer de la longueur de câble électrique nécessaire pour utiliser l'appareil, en évitant des situations de risque d'accident.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

**Sécurité personnelle**

- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas toucher les parties métalliques ou le corps de l'appareil lorsqu'il est en marche, afin d'éviter des brûlures.

**Utilisation et entretiens**

- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires ou consommables assemblés présentent des défauts.

Les changer immédiatement.

- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires ou consommables ne sont pas correctement assemblés.
- Ne pas utiliser l'appareil si le bol mixeur est vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas faire bouger ou déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas surpasser la capacité de pesage de l'appareil.
- Respecter les niveaux MAXIMUM ET MINIMUM.
- Après son utilisation, éteindre l'appareil, ne pas se fier du détecteur du récipient.
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage, d'ajustage, de réglage, de mise en place ou de changement d'accessoires.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants, l'utiliser.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.
- Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne soient pas bouchées par la poussière, saleté ou autres objets.
- Garder l'appareil en bon état. Vérifiez que les parties mobiles ne soient pas désalignées ou coincées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui puissent affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour un fonctionnement correct, maintenir la base du bol et le capteur de température du bol propres (Images 1 et 2).

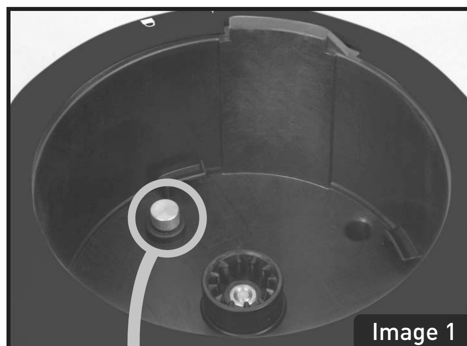

Image 1


Image 2

- Vérifier périodiquement le parfait état d'usage du joint du couvercle.
- Vérifier que le couvercle soit parfaitement fermé avant de mettre en marche l'appareil.
- Ne pas retirer le couvercle tant que le liquide du récipient soit bouillant.
- Toujours utiliser l'appareil sous surveillance.
- Surtout, faire attention pendant les opérations de montage, démontage des accessoires, puisque les lames sont aiguisées, procéder avec précaution et éviter le contact direct avec leur tranchant.
- Toute utilisation inadéquate ou non conforme aux instructions d'utilisation comporte un risque, invalide la garantie et annule la responsabilité du fabricant.

## Description, accessoires et documentation (Images 3 et 4)



Image 3



Image 4

**Accessoires**

A Corps moteur.
B Verre doseur.
C Couvercle du bol.
D Joint couvercle.
E Bol.
F Lames.
G Joint lames.
H Support bol avec fixation bride des lames.
I Fouet.
J Spatule avec manche démontable.

**Documentation**

- Guide des Techniques de cuisine.
- Manuel d'Instructions.
- Feuille de la Garantie.

Pour économiser de l'espace, l'appareil est emballé avec le bol placé dans une position qui n'est pas celle de fonctionnement.

**Pour sortir le bol du corps moteur :** le prendre par l'anse, la tourner dans le sens des aiguilles jusqu'à la limite et la lever (Image 5).



Image 5

## Description des accessoires

**Verre doseur** (Image 6)



Image 6

Le verre doseur sert à :

1. Mesurer la quantité des différents ingrédients. Verre avec les marques des mesures. Sa capacité maximale jusqu'au bord est de 100 ml.
2. Éviter les éclaboussures.
3. Éviter que la chaleur se perde pendant la cuisson. (Image 7).



Image 7

On peut ajouter des liquides dans le bol mixeur à l'aide du verre doseur placé sur le couvercle.

**Couvercle du bol mixeur** (Image 8)



Image 8

Le couvercle sert à fermer le bol et à activer les capteurs de sécurité.

Il dispose d'une rainure dans la partie de devant, qui cadre avec le verseur du bol et d'une languette percée dans la partie postérieure qui s'encastre et s'adapte à la rainure de l'anse.

Il a également un orifice dans sa partie centrale qui sert à ajouter les aliments, à introduire la spatule pour les mélanger et à accoupler le verre doseur.

Il incorpore un joint de silicone entre le bol et le couvercle qui évite le débordement des liquides.

Après avoir monté le joint de silicone, assurez-vous que le côté épais du joint soit en contact avec le couvercle.

**Avertissement : Ne jamais utiliser le couvercle sans le joint correctement installé (Images 9 et 10).**



Image 9

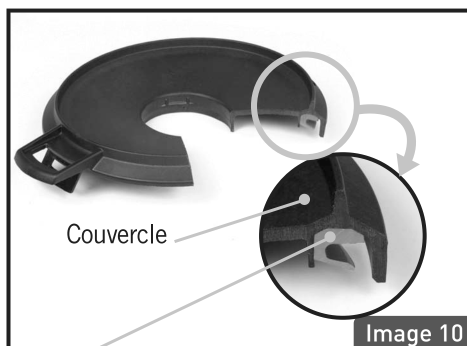



Image 10

**Ce côté épais du joint doit être en contact avec le couvercle.**

**IMPORTANT. NE JAMAIS OUVRIR LE COUVERCLE DU BOL, QUAND L'APPAREIL EST EN MARCHE, CAR IL EXISTE UN DANGER DE DÉBORDEMENT ET (OU) DE BRÛLURES. AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DU BOL ARRÊTER LA MYCOOK ET ATTENDRE QUELQUES SECONDES JUSQU'À CE QUE LES LAMES SE TROUVE COMPLÈTEMENT SUR LA POSITION REPOS.**

**Le bol** (Image 11)



Image 11



Image 12

Le bol a une capacité maximale de 2 litres. À l'intérieur, des marques échelonnées des mesures d'1 litre, d'1,5 litres et de 2 litres (Images 11 et 12).

**Pour ouvrir le couvercle du bol :**
Faire glisser la commande de l'anse vers le bas et quand le couvercle se découple, le retirer. (Images 13 et 14).


Image 13


Image 14

**Pour couvrir le bol :**
Emboîter la languette postérieure dans la rainure de l'anse (Image 15), rabattre la partie de devant (image 16) et poussez le couvercle dans le sens de la flèche (Image 17a) jusqu'à entendre un click ce qui indiquera qu'il s'est correctement accouplé.


Image 15


Image 16


Image 17a

On peut aussi procéder selon (Image 17b)


Image 17b

**Pour accoupler le bol :**
Prendre le bol par l'anse et le placer sur le corps moteur en faisant coïncider les flèches de la jupe du bol et celles du corps moteur. Tourner le bol dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche de la jupe du bol coïncide avec le cadenas du corps moteur (Image 18).



Image 18

**Pour découpler le bol :**
Prendre le bol par l'anse et tourner à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre (les deux flèches coïncident) et l'enlever
(Image 19).



Image 19

**Avertissement : Par mesure de sécurité, on ne peut ni ouvrir ni fermer le bol, quand il est accouplé au corps moteur. Les flèches de la jupe du bol coïncident avec le cadenas du corps moteur (Image 18).**
**Ne pas forcer. Un ou plusieurs éléments de sécurité pourraient se casser.**
**Pour pouvoir couvrir ou découvrir le bol il faut le découpler du corps moteur en le faisant tourner à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre. La flèche de la jupe du bol coïncide avec celle du corps moteur.**
**(Image 19).**
**Ne pas activer la fonction de chauffage avec le bol vide.**

**Support du bol avec bride fixation des lames** (Image 20)


Image 20

Le support du bol sert à :
1. Bloquer les lames au bol.
2. Fixer le bol au corps moteur.
3. Poser le bol, quand il est chaud, sur toute surface apte pour poser des objets chauds. (Image 21)


Image 21

**Lames** (Image 22)


Image 22

Les lames incorporent deux pivots latéraux sur son support qui servent à les centrer et à les fixer correctement dans le bol.

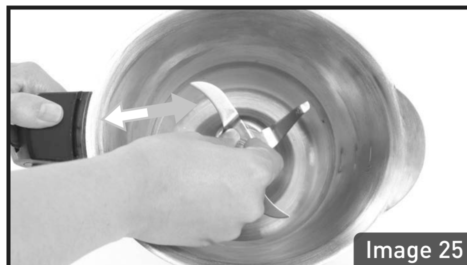
**Pour retirer les lames du bol :**

1. Déplacer 180º la bride de fixation des lames sur la position ouverte et tirer du support du bol, comme les flèches l'indiquent (Images 23 et 24).


Image 23


Image 24

2. Retirer les lames du bol en tenant soin de ne pas se couper (Image 25).

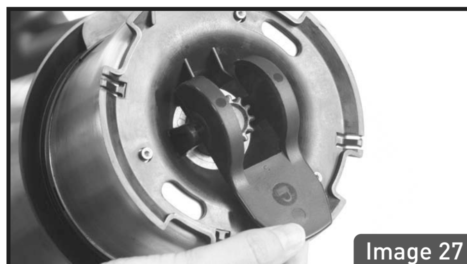

Image 25

**Pour mettre les lames dans le bol :**

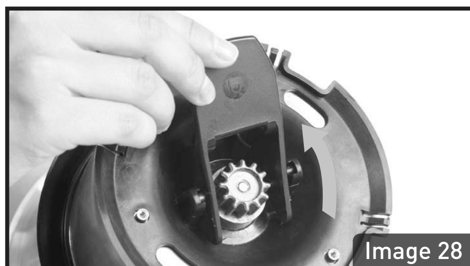
1. Placer les lames dans l'assemblage du bol en tenant soin de ne pas se couper (Image 25).
2. Tourner le bol en maintenant les lames dans son assemblage, avec la main (Image 26).


Image 26

3. Accoupler le support du bol (avec la bride de fixation des lames en position ouverte) avec la lame et les trois pivots de la base du bol (Image 27).


Image 27

4. Déplacer 180º la bride de fixation des lames sur la position fermée en s'assurant qu'il arrive jusqu'à la limite (Image 28).


Image 28

**Avertissement : Les lames doivent toujours avoir le joint correctement placé. Faites très attention si vous manipulez les lames puisqu'elles sont très aiguisées. Ne jamais submerger les lames dans l'eau, ni les laver dans le lave-vaisselle, puisque si l'eau rentre à l'intérieur, son mécanisme interne pourrait s'abîmer.**

**Spatule** (Image 29)


Image 29

La spatule sert à mélanger les aliments, à éviter qu'ils se collent sur les parois du bol et pour aider à vider le bol.

Elle est composée de deux pièces principales :

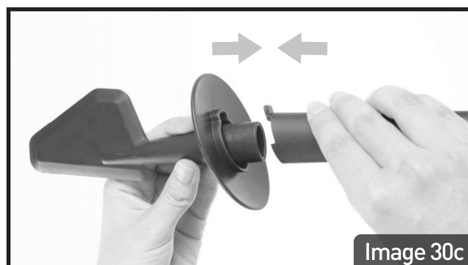
**La tête et le manche**
La tête, qui incorpore un cercle de sécurité qui empêche que l'on puisse accéder aux lames, et dans son extrémité, un étui démontable fabriqué d'un matériel gommeux et mou pour ne pas rayer le bol (Image 30a).


Image 30a

**Pour démonter le manche de la spatule :**
Le tenir d'une main et pousser avec le pouce sur le cercle de sécurité. (Image 30b).


Image 30b

**Pour monter la spatule :**
Emboîter les deux parties et appuyer. (Image 30c)


Image 30c

**Avertissement :**
**Ne jamais introduire la spatule à travers l'orifice centrale du couvercle, si l'on travaille avec le fouet incorporé dans les lames. (Image 31).**



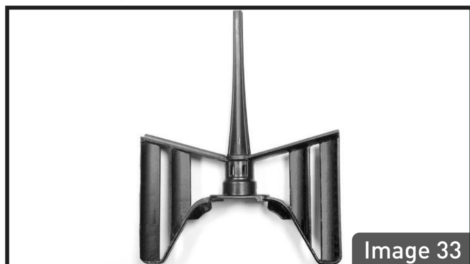
Image 31

**Avertissement : Ne jamais utiliser d'autres ustensiles pour substituer la spatule. Cela pourrait être dangereux. (Image 32).**



Image 32

**Fouet** (Image 33)


Image 33

**Le fouet sert à :**

1. Faire de la crème chantilly, de la crème, des blancs en neige....
2. Remuer des aliments sans les broyer.
3. Éviter que les aliments se collent dans le bol quand on travaille à chaud.

**Pour installer le fouet :**
Il s'installe en une seule position sur les lames, en faisant une légère pression vers le bas jusqu'à entendre un click, qui indique qu'il s'est correctement accouplé.
(Image 34).


Image 34

**Pour démonter le fouet :**
Tirer vers le haut jusqu'à le découpler.
(Image 35).


Image 35

**Avertissement : Ne jamais utiliser le fouet avec une vitesse supérieure à 5. Ne jamais introduire la spatule à travers l'orifice central du couvercle, si l'on travaille avec le fouet incorporé dans les lames. (Image 31).**

**IMPORTANT. QUAND ON TRAVAILLE À CHAUD ON ATTEINT DES TEMPÉRATURES TRÈS ÉLEVÉES.**
**PRENEZ SOIN PENDANT LA MANIPULATION**
**DE L'APPAREIL ET SES ACCESSOIRES, SPÉCIALEMENT LEURS PARTIES MÉTALLIQUES, CAR IL EXISTE LE RISQUE DE SE BRÛLER.**



## Mode d'emploi

**Tableau de commande du corps moteur** (Image 36)

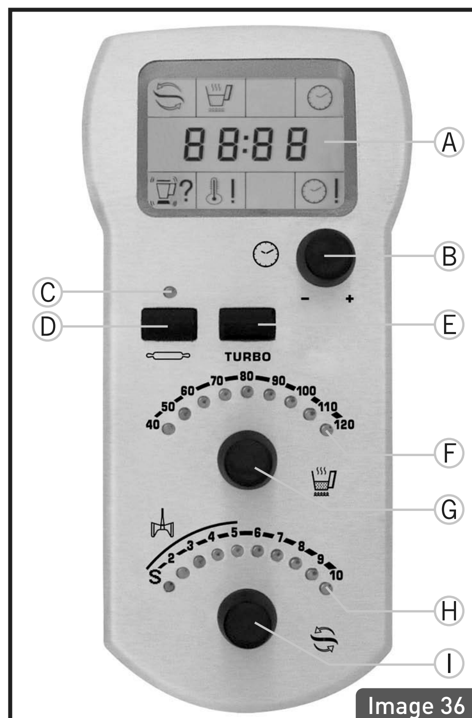


Image 36

- A Écran digital
- B Sélecteur de commande du temps
- C Indicateur lumineux de fonction pétrissage activé
- D Touche de pétrissage
- E Touche de vitesse turbo
- F Indicateurs lumineux de température
- G Sélecteur de commande de température
- H Indicateurs lumineux de vitesse
- I Sélecteur de commande de vitesse

**Corps moteur** (Image 37)

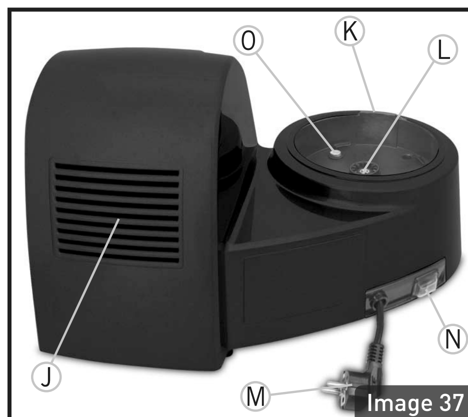


Image 37

- J Grilles de ventilation
- K Capteurs de présence du bol
- L Extraction des lames
- M Câble électrique de connexion
- N Interrupteur marche/arrêt
- O Capteur de température du bol

Situer l'appareil sur une surface horizontale, stable et apte pour supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et de possibles éclaboussures d'eau.
Ne pas couvrir, ni obstruer les grilles de ventilation situées dans la partie postérieure de l'appareil.
- Extraire du compartiment du câble, la longueur du câble nécessaire (Image 38).



Image 38

- Brancher l'appareil au secteur.
- Mettre l'appareil en marche, en actionnant l'interrupteur marche / arrêt (Image 38). L'appareil réalise un autocontrôle et sur l'écran digital il apparaît 00:00 (Image 39).



Image 39

C'est alors que l'appareil sera prêt pour le travail.

**Écran digital** (Image 40)

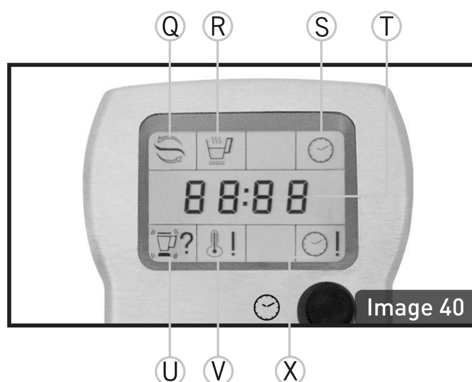


Image 40

**Pictogrammes indicatifs de fonction de la zone supérieure :**

Q Lames activées.
R Mise en température activée.
S Compteur de temps activé.

**Pictogrammes indicatifs de contrôle de la zone centrale :**

T Compteur de temps

**Pictogrammes indicatifs d'information de la zone inférieure :**

U Manque le bol / le bol est mal couvert ou mal accouplé au corps moteur.
V Le bol et le capteur de température sont chauds.
X Compteur de temps fini

**Sélecteur de commande du temps**
(Image 41)



Image 41

Tourner lentement la commande vers la droite pour sélectionner le temps de fonctionnement. Maximum : 90 minutes.
Tourner lentement la commande vers la gauche pour diminuer le temps.

**Échelle d'activation :**
De 0 à 1 minute. Il va seconde à seconde.
D'1 minute à 10 minutes. Il va de 30 secondes en 30 secondes.
De 10 minutes à 90 minutes. Il va de minute à minute.
En tournant rapidement la commande la sélection se réalise plus rapidement.

**Touche de pétrissage** (Image 42)




Appuyer sur la touche pour activer la fonction pétrissage. L'indicateur lumineux s'illumine en vert et le temps de fonctionnement commence à compter.

Appuyer sur la touche pour désactiver la fonction de pétrissage. L'indicateur lumineux s'éteint.

Après avoir terminé la fonction de pétrissage, quand on a préalablement, sélectionné, un temps de fonctionnement, l'appareil émet un signe acoustique d'avertissement et l'indicateur lumineux clignote (Image 43).



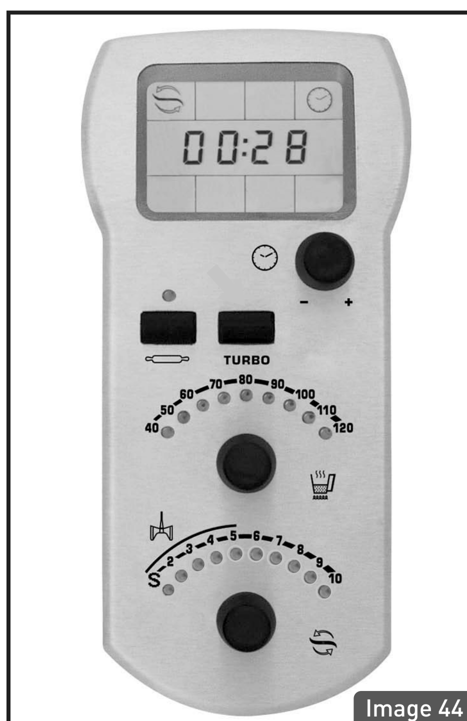

**Pour arrêter :**

Appuyer, de nouveau, sur la touche de pétrissage.

Cette fonction est l'indiquée pour préparer un mélange homogène de tout genre de pâtes.

**La fonction de pétrissage s'active depuis arrêt. Il n'est pas recommandable d'activer cette fonction si le bol est à une température supérieure à 60° C.**

**Touche de vitesse turbo** (Image 44).




Maintenir la touche appuyée pour activer la fonction turbo. Les 10 indicateurs lumineux de vitesse maximale s'allument (Image 44).

S'il est travaillé à froid : Quand on arrête d'appuyer sur la touche la fonction turbo est désamorcée. Les indicateurs lumineux de vitesse maximale s'éteignent.

Si l'on travaille à chaud : Par sécurité et afin d'éviter des éclaboussures, la vitesse turbo augmente d'une manière progressive et fonctionnera seulement pendant quelques secondes, même si l'on maintient la touche appuyée.

**Il est impossible d'activer la fonction turbo pour les vitesses 1, 2 et 3.**

La fonction turbo est la plus rapide et puissante et résulte idéale pour broyer des aliments durs ou de grande quantité.

**Comment agir à chaud**

Suivre l'opération suivante :

**1. Sélectionner le temps.** Tourner lentement le sélecteur de commande de temps vers la droite / gauche pour sélectionner le temps de fonctionnement (Image 45).



Image 45

**2. Sélectionner la température.** Tourner lentement le sélecteur de commande de temps vers la droite / gauche pour sélectionner les degrés de la mise en température. Les indicateurs lumineux de la température sélectionnée s'allument en vert (Image 46).



Image 46

**3. Sélectionner la vitesse.** Tourner lentement le sélecteur de commande de temps vers la droite / gauche pour sélectionner la vitesse de fonctionnement. Les indicateurs lumineux de la vitesse sélectionnée s'allument en vert et les indicateurs lumineux de la température sélectionnée en rouge. L'appareil commence à prendre de la température (Image 47).

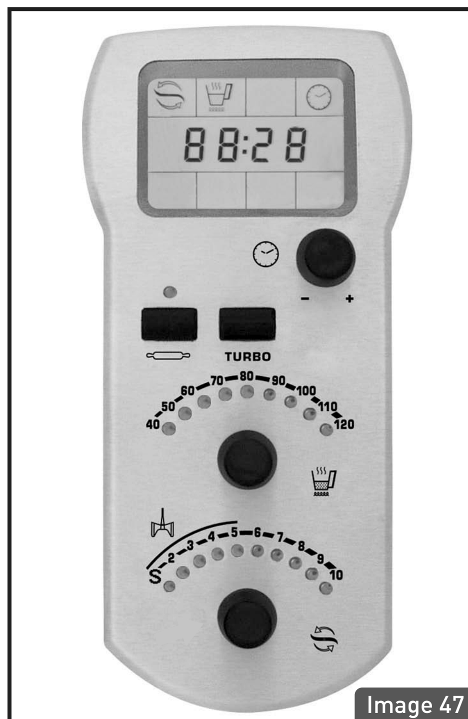


Image 47

**Avertissement : Utiliser la vitesse 1 seulement pour faire revenir, frire légèrement.**
**Ne pas activer la fonction de chauffage avec le bol vide.**

Quand l'appareil aura terminé l'opération, il émet un signe acoustique d'avertissement, les indicateurs lumineux de la température sélectionnée clignotent et les lames se mettent à tourner à une vitesse 2 (indicateurs lumineux allumés en vert) pour éviter que les aliments se collent ou se brûlent
(Image 48).

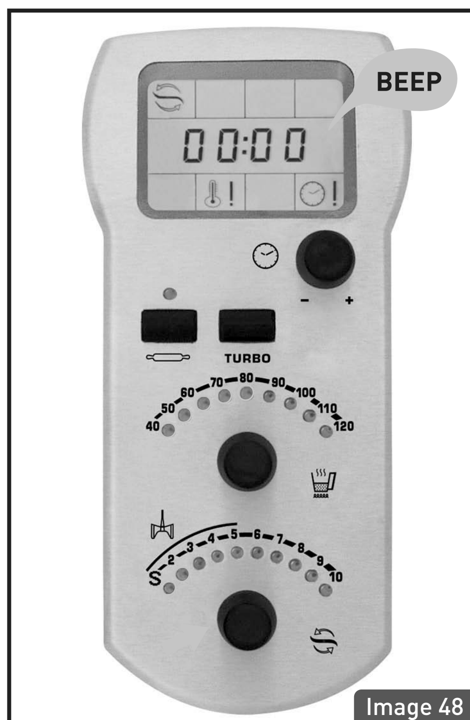


Image 48

**Pour arrêter :**

Tourner le sélecteur de commande de vitesse vers la gauche jusqu'à ce que les indicateurs lumineux de la vitesse s'éteignent.

**IMPORTANT. TOUJOURS ARRÊTER À L'AIDE DU SÉLECTEUR DE COMMANDE DE VITESSES. AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DU BOL ATTENDRE QUELQUES SECONDES JUSQU'À CE QUE LES LAMES SOIENT COMPLÈTEMENT SUR LA POSITION REPOS. NE JAMAIS OUVRIR LE COUVERCLE DU BOL, QUAND L'APPAREIL EST EN MARCHE, CAR IL EXISTE UN DANGER DE DÉBORDEMENT ET (OU) DE BRÛLURES.**

**Comment procéder à froid**

Tourner lentement la commande vers la droite / gauche pour sélectionner la vitesse de fonctionnement. Les indicateurs lumineux de la vitesse sélectionnée s'allument en vert et l'appareil se met en marche (Image 49).

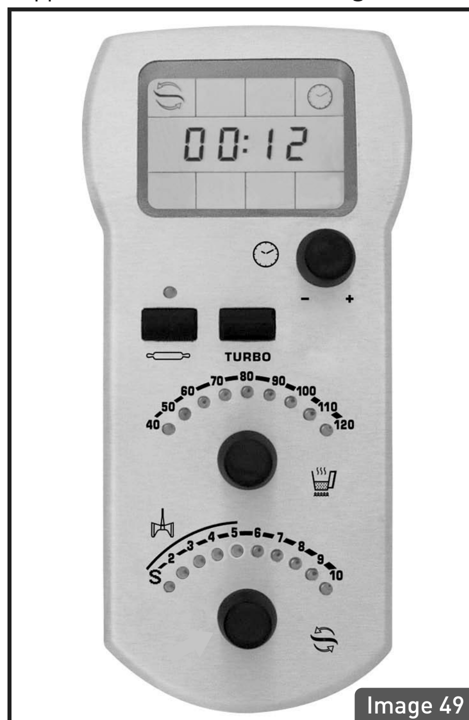


Image 49

Quand l'appareil aura terminé l'opération, et avoir préalablement sélectionne un temps de fonctionnement, il émet un signe acoustique d'avertissement et les indicateurs lumineux de la vitesse sélectionnée clignotent
(Image 50).

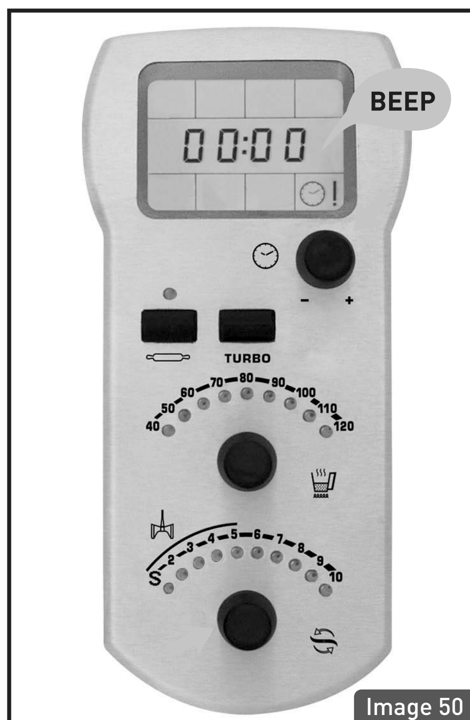


Image 50

**Pour arrêter :**
Tourner le sélecteur de commande de vitesse vers la gauche jusqu'à ce que les indicateurs lumineux de la vitesse s'éteignent.

Quand l'appareil se met en marche, et le bol ou le couvercle ne sont pas bien accouplés, il émet un signe acoustique d'avertissement et l'écran digital montre le pictogramme d'information (Image 51).



Image 51

Après avoir procédé à chaud, l'écran digital montre le pictogramme d'information allumé : le bol et le capteur de température chaude (Image 52)



Image 52

Maintenant pour procéder à froid, il est nécessaire de refroidir le bol et le capteur de température (Image 2). Pour cela, refroidir le bol sous le robinet, l'assembler au corps moteur et attendre que le pictogramme d'information s'éteigne.

**Quand on ne va pas utiliser l'appareil pendant un certains temps :**

1. Arrêter l'appareil, en appuyant sur l'interrupteur marche / arrêt.
2. Débrancher l'appareil du courant électrique.
3. Ramasser le câble et le situer dans son compartiment.



## Nettoyage

- Débrancher l'appareil du courant et le laisser se refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Nettoyer l'appareil en le frottant avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent puis le sécher.
- Ne pas utiliser de dissolvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer

l'appareil.

- Ne pas laisser pénétrer de l'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures de ventilation, afin d'éviter d'endommager les parties intérieures de l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous le robinet.
- Pendant le nettoyage, prenez soin des lames, puisqu'elles sont très aiguisées.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque usage, en retirant tous les restes d'aliments.
- Quand on nettoie le couvercle ou le plateau métallique, il est recommandé de démonter le joint afin de le nettoyer séparément.
- Tous les accessoires, EXCEPTÉ LES LAMES, peuvent se laver dans le lave-vaisselle. Ils peuvent aussi se laver avec de l'eau savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'une brosse non abrasive.
- Nettoyer les lames avec une brosse et sous le robinet de manière que le contact avec l'eau se réalise seulement sur le côté supérieur des lames
(Image 53).


Image 53

**Avertissement : Ne jamais plonger les lames dans l'eau, ni les laver dans le lave-vaisselle, puisque si de l'eau rentre à l'intérieur son mécanisme interne tombe en panne.**

- Ne pas placer le bol dans le lave-vaisselle avec les lames placées.
- Nettoyer le bol à l'eau chaude, à laquelle on peut y ajouter un détergent doux.
- On peut aussi nettoyer l'intérieur du bol et des lames, en remplissant d'eau le bol jusqu'à la moitié et en sélectionnant à froid ou à chaud la vitesse turbo.



## Anomalies et réparation

L'appareil incorpore quelques systèmes électroniques de sécurité, dessinés pour se protéger lui même et l'utilisateur en cas de surcharge ou mauvaise utilisation, en montrant quelques messages d'alerte ou d'erreur sur l'écran digital et aussi en émettant quelques signes acoustiques.

| ANOMALIE | MESSAGE SUR L'ÉCRAN DIGITAL | RÉPARATION |
|---|---|---|
| L'écran digital présente ERR4. | | Possible surchauffe du moteur. Enlever des aliments du bol. |
| L'écran digital présente ERR5. | | Possible surchauffe du moteur. Laisser refroidir l'appareil. |
| L'écran digital présente ERR1, 2, 3, 6, 7, 10. | | Débrancher/ brancher du/au courant électrique. Si l'erreur continue, noter le numéro et remettre l'appareil au service d'assistance technique de Taurus |
| L'écran digital présente ERR8. | | Possible surchauffe de l'induction. Débrancher du courant électrique et enlever le bol. Laisser refroidir. |
| L'écran digital présente ERR9. | | Possible surchauffe de l'induction. Débrancher du courant électrique et enlever le bol. Laisser refroidir. Si l'erreur continue, noter le numéro et remettre l'appareil au service d'assistance technique de Taurus. |
| L'écran digital présente ERR11. | | Le bol et / ou le couvercle se sont découplés. Placer correctement le couvercle et le bol. |

| ANOMALIE | RÉPARATION |
|---|---|
| Il ne se met pas en marche | Vérifier qu'il soit branché au courant électrique.<br>Vérifier que l'interrupteur général soit sur la position "ON".<br>Vérifier que le couvercle et le bol soient bien accouplés. |
| Il ne chauffe pas | Vérifier de suivre les pas suivants :<br>1° Temps sélectionné.<br>2° Température sélectionnée.<br>3° Vitesse sélectionnée. |
| Il chauffe trop | Vérifier que la température sélectionnée soit correcte.<br>Vérifier que le capteur de température est propre et soit en contact avec le bol. |

En cas de panne, ou face à l'impossibilité de résoudre les anomalies d'après les procédés décrits sur le tableau, remettre l'appareil au service d'assistance technique agréé. Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de panne.

## Écologie et recyclage du produit

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.
- Si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, vous devez le remettre, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets habilité pour la collecte sélective de déchets d'appareils électriques et électroniques.

**Caractéristiques techniques**

- Capacité maximale du bol : 2 litres.

*Cet appareil est conforme à la Directive de 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.*

# Kochmixer
# Mycook 1.8



## Sicherheitsempfehlungen und -hinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisungen kann Unfälle zur Folge haben.
- Vor der Erstanwendung sämtliche Teile des Produkts säubern, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten können, wobei der Absatz Reinigung genau zu beachten ist.

**Gebrauchs- und Arbeitsumgebung:**

-Dieses Gerät heizt durch Induktion. Auf die Arbeitsfläche dürfen keine Metallobjekte wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel gelegt werden, da sich diese erhitzen können.

- Halten Sie das Gerät während seines Gebrauchs von Kindern und Neugierigen fern.

-Das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche stellen, die für hohe Temperaturen geeignet ist, fern von anderen Hitzequellen oder möglichen Wasserspritzern.

**Elektrische Sicherheit:**

- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischen Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an einen Stromanschluss anschlie en, der mindestens 16 Ampere liefert.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Sollte ein Teil der Gerätverkleidung strapaziert sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Das elektrische Kabel nicht überlasten. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benützt werden.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.

-Das Kabel weit genug herausziehen, um das Gerät in Betrieb nehmen zu können und dabei jegliche Unfall-Risiken zu vermeiden.

- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.

**Persönliche Sicherheit:**

-Ergreifen Sie die nötigen Maßnahmen, um eine unabsichtliche Inbetriebnahme des Geräts zu vermeiden.

- Bewegliche Teile des Geräts während des Betriebs nicht berühren.
- Metallteile oder den Gerätkörper bei Betrieb nicht anfassen, da dies zu Verbrennungen führen kann.

**Gebrauch und Pflege:**

-Das Gerät nicht verwenden, wenn das Zubehör oder die angekoppelten Verbrauchsmaterialien beschädigt sind.
Tauschen Sie diese sofort aus.

-Nicht das Gerät verwenden, wenn das

Zubehör oder die Verbrauchsmaterialien nicht angemessen angekoppelt sind.

-Das Gerät nicht anwenden, ohne die Kanne zu füllen.

- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn die An-/Austaste nicht funktioniert.

- Bewegen oder verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.

-Die Leistungsfähigkeit des Geräts nicht erzwingen.

- Halten Sie sich an die MAX und MIN Anzeigen.

-Nach der Anwendung das Gerät ausschalten, sich nicht auf den Behälterdetektor verlassen.

-Das Gerät vom Stromnetz trennen, wenn es nicht angewendet wird, und bevor Sie jegliche Säuberungstätigkeiten, Einstellungen oder Austausch des Zubehörs vornehmen.

- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch von Erwachsenen konzipiert. Vermeiden Sie die Benutzung desselben durch Kinder, Behinderte oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind.

- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Gerät nicht aufbewahren, solange es noch warm ist.

- Überprüfen Sie, ob das Ventilationsgitter des Geräts mit Staub, Schmutz oder anderen Substanzen verstopft ist.

- Pflegen Sie das Gerät. Stellen Sie sicher, dass die bewegbaren Teile richtig positioniert sind und nicht irgendwie klemmen, dass keine Teile beschädigt sind oder jeglicher anderer Zustand die Funktionsfähigkeit des Geräts negativ beeinflusst.

-Für eine korrekte Funktionsfähigkeit halten Sie den Boden und den Temperatursensor der Kanne sauber (Abbildungen 1 und 2)

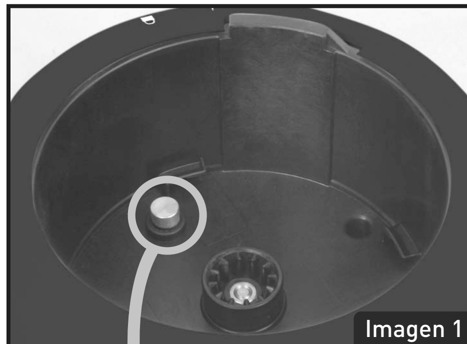


Imagen 1



Imagen 2

-Regelmäßig den perfekten Zustand der Verbindungsstelle des Deckels überprüfen.

-Sich vergewissern, dass der Deckel fest verschlossen ist, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird.

-Den Deckel nicht entfernen, während die sich im Behälter befindende Flüssigkeit kocht.

- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, während es am Netz angeschlossen ist.

-Passen Sie besonders bei der Montage, Demontage des Zubehörs auf, da die Messer sehr scharf sind, gehen Sie mit äußerster Vorsicht um und vermeiden Sie jeglichen direkten Kontakt mit den Schnittkanten.

- Unfachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.

## Beschreibung, Zubehör und Dokumentation (Abbildungen 3 und 4)



Imagen 3



Imagen 4

**Zubehör**

A Zentrale Einheit.
B Dosierglas.
C Deckel Kanne.
D Deckel Verbindungsstelle.
E Kanne.
F Messer.
G Verbindungsstelle Messer.
H Unterlage Kanne mit Befestigungsklammer für die Messer.
I Mischflügel.
J Wender mit einem abmontierbaren Griff.

**Dokumentation**

- Führer zu den Küchentechniken.
- Benutzerhandbuch.
- Garantieblatt.

Um Platz zu sparen ist das Gerät so verpackt, dass die Kanne sich in einer Position befindet, die von der Position bei Inbetriebnahme abweicht.

**Um die Kanne aus der Zentraleinheit zu entnehmen:** Sie am Griff anfassen, im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und sie nach oben ziehen (Abbildung 5).



Imagen 5

## Beschreibung des Zubehörs

**Dosierglas** (Abbildung 6)



Imagen 6

Das Dosierglas ist dazu nützlich:
1. Die Mengen der einzelnen Zutaten zu bestimmen. Ist mit einer Skala der Maßeinheiten markiert. Das maximale Volumen bis zum Rand beträgt 100 ml.
2. Um Wasserspritzer zu vermeiden.
3. Um Hitzeverluste beim Kochen zu vermeiden. (Abbildung 7).


Imagen 7

Mit dem an dem Deckel angebrachten Dosierglas kann die Kanne mit Flüssigkeiten gefüllt werden.

**Deckel Kanne** (Abbildung 8)


Imagen 8

Mit dem Deckel wird die Kanne geschlossen und die Sicherheitssensoren aktiviert.
Verfügt über einen Schlitz an der Vorderseite, wo der Ausguß angebracht wird, und einer durchlöcherten Lasche an der Hinterseite, an der der Schlitz des Griffs angekoppelt wird.
Auch verfügt sie über eine zentrale Öffnung, die dazu dient, die Nahrungsmittel hinzuzufügen, mit dem Wender die Nahrungsmittel umzudrehen und um das Dosierglas anzukoppeln.
Ist mit einem Verbindungsstück aus Silikon ausgestattet, das vermeidet, dass die Flüssigkeiten zwischen Kanne und Deckel überlaufen.
Achten Sie bei der Montierung des Verbindungsstücks aus Silikon, dass die dickere Seite an dem Deckel angebracht ist.

**WICHTIG. Niemals den Deckel verwenden, ohne dass das Verbindungsstück richtig angebracht ist (Abbildungen 9 und 10).**


Imagen 9

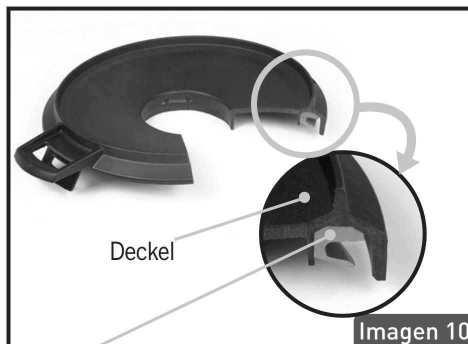


Imagen 10

**Diese dickere Seite des Verbindungsstücks muss an dem Deckel angebracht werden.**

**WICHTIG. NIEMALS DEN DECKEL DER KANNE ÖFFNEN, SOLANGE DAS GERÄT IN BETRIEB IST, DA DIE GEFAHR DES ÜBERLAUFENS UND/ODER VON VERBRENNUNGEN BESTEHT. BEVOR SIE DEN DECKEL DER KANNE ÖFFNEN, DIE MYCOOK AUSSCHALTEN UND EIN PAAR SEKUNDEN WARTEN, BIS DIE MESSER VOLLSTÄNDIG ZUM STILLSTAND GEKOMMEN SIND.**

**Die Kanne** (Abbildung 11)



Imagen 11



Imagen 12

Die Kanne hat eine maximale Kapazität von 2 Litern. Im Innern der Kanne ist eine Skala mit den Werten 1 Liter, 1,5 Liter und 2 Liter markiert (Abbildungen 11 und 12).

**Um die Kanne zu öffnen:**
Den Schalter des Griffs nach unten ziehen und sobald der Deckel abgekoppelt wurde, diesen abziehen. (Abbildungen 13 und 14).


Imagen 13


Imagen 14

**Um die Kanne abzudecken:**
Die hintere Lasche an dem Schlitz des Griffs anbringen (Abbildung 15), den vorderen Teil nach unten drücken (Abbildung 16) und den Deckel in Richtung des Pfeils (Abbildung 17a) drücken, bis man ein “Klicken” hört, was darauf hinweist, dass er richtig angekoppelt wurde.


Imagen 15


Imagen 16


Imagen 17a

Man kann auch in folgender Weise vorgehen (Abbildung 17b)


Imagen 17b

**Um die Kanne anzukoppeln:**
Die Kanne am Griff festhalten und in der zentralen Einheit unterbringen, wobei die Pfeile der Kanne mit denen der zentralen Einheit übereinstimmen müssen. Die Kanne gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil der Kanne mit dem Schloss der zentralen Einheit übereinstimmt (Abbildung 18).



Imagen 18

**Um die Kanne zu entkoppeln:**
Die Kanne am Griff ergreifen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (beide Pfeile stimmen überein) und sie hierauf anheben (Abbildung 19).



Imagen 19

**Wichtig: Aus Sicherheitsgründen kann die Kanne nicht abgedeckt oder geöffnet werden, solange sie an die zentrale Einheit angekoppelt ist. Der Pfeil der Kanne stimmt mit dem Schloss der zentralen Einheit überein. (Abbildung 18)**
**Keine Gewalt anwenden. Jegliche Sicherheitselemente könnten beschädigt werden.**
**Um die Kanne abzudecken oder zu öffnen muss sie von der zentralen Einheit abgekoppelt werden, indem man sie bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn dreht. Der Pfeil der Kanne stimmt mit dem Pfeil der zentralen Einheit überein. (Abbildung 19).**
**Nicht die Hitzefunktion aktivieren, wenn die Kanne leer ist.**

**Unterlage der Kanne mit einer Flanschbefestigung für die Messer** (Abbildung 20)


Imagen 20

**Die Unterlage der Kanne ist dafür bestimmt:**
1. Die Messer an der Kanne zu befestigen.
2. Die Kanne an der zentralen Einheit befestigen.
3. Um die Kanne, wenn sie heiß ist, auf jegliche Oberflächen zu stellen, ohne Gefahr eines Brands. (Abbildung 21)


Imagen 21

**Messer** (Abbildung 22)



Imagen 22

Die Messer verfügen über zwei seitliche Zapfen an der Unterlage, um sie in der Kanne zu zentrieren und richtig befestigen.

**Um die Messer aus der Kanne zu entfernen:**

1. Die Flanschbefestigung der Messer um 180º bis zur offenen Position drehen und an der Unterlage der Kanne ziehen, so wie es die Pfeile andeuten (Abbildungen 23 und 24).



Imagen 23



Imagen 24

2. Die Messer mit Vorsicht aus der Kanne entfernen, ohne sich zu schneiden (Abbildung 25).

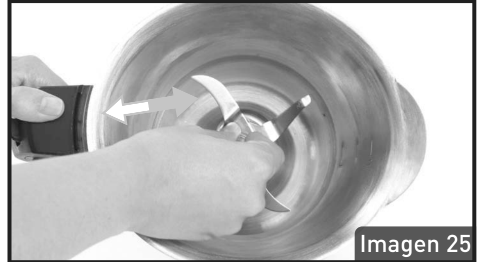


Imagen 25

**Um die Messer in der Kanne zu montieren:**

1. Die Messer in dem Hohlraum der Kanne mit Vorsicht anbringen (Abbildung 25).

2.Die Kanne umdrehen und dabei die Messer mit der Hand festhalten (Abbildung 26).



Imagen 26

3. Die Unterlage der Kanne (mit der Flanschbefestigung der Messer in offener Position) an dem Messer und den drei Zapfen der Unterseite der Kanne einrasten (Abbildung 27).

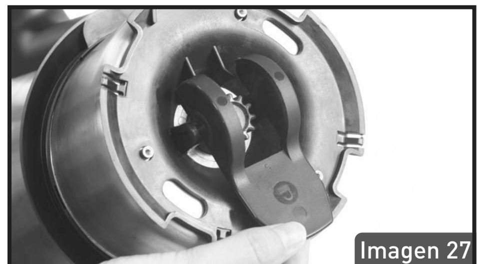


Imagen 27

4. Die Flanschbefestigung der Messer um 180º auf die verschlossene Position bis auf den Anschlag drehen (Abbildung 28).

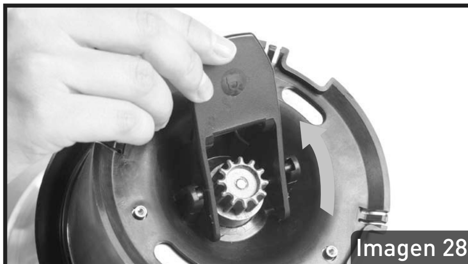


Imagen 28

**WICHTIG. Bei den Messern muss die Verbindungsstelle immer richtig montiert sein. Besonders mit Vorsicht vorgehen, während man mit den Messern arbeitet, da diese sehr scharf sind.. Niemals die Messer in Wasser tauchen oder mit einem Geschirrspüler reinigen, da ein Eindringen von Wasser in das Innere den inneren Mechanismus beschädigen könnte.**

**Wender** (Abbildung 29)



Imagen 29

Mit dem Wender kann man Nahrungsmittel entfernen, vermeiden, dass diese an den Wänden der Kanne festkleben, und dabei helfen, die Kanne zu entleeren.

Besteht aus zwei Hauptteilen:

**Das Blatt und der Griff**
Das Blatt, das über einen Sicherheitsring verfügt und verhindert, dass man an die Messer gelangt, und am Ende
ein entfernbarer Bezug, der aus einem gummiartigen, weichen Material besteht, um die Kanne nicht zu zerkratzen. (Abbildung 30a)



Imagen 30a

**Um den Griff des Wenders zu entfernen:**
Diesen mit der Hand festhalten und mit dem Daumen auf den Sicherheitsring drücken. (Abbildung 30b).



Imagen 30b

**Um den Wender zusammenzusetzen:**
Beide Teile zusammenfügen und drücken. (Abbildung 30c)

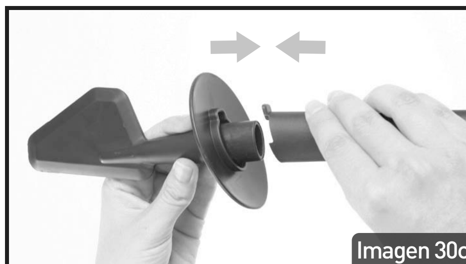


Imagen 30c

**Wichtig. Niemals den Wender in das zentrale Loch des Deckels hineinstecken, wenn man mit dem Mischflügel, der an den Messern angebracht ist arbeitet. (Abbildung 31).**


Imagen 31

**Achtung. Kein anderes Küchengeschirr als Ersatz des Wenders anwenden. Dies könnte gefährlich sein. (Abbildung 32).**



Imagen 32

**Mischflügel** (Abbildung 33)


Imagen 33

**Der Mischflügel ist dazu geeignet:**

1. Sahne, Creme, Eiweiß.... steif zu schlagen.
2. Um Nahrungsmittel umzurühren, ohne sie zu zermalmen.
3. Um zu vermeiden, dass die Nahrungsmittel an der Kanne kleben bleiben, wenn man mit Hitze arbeitet.

**Um den Mischflügel zu montieren:**

Dieser wird nur in einer Position auf den Messern montiert, wobei ein bisschen Druck nach unten ausgeübt wird, bis man ein “Klicken” hört, was darauf hinweist, dass dieser richtig verankert wurde. (Abbildung 34).


Imagen 34

**Um den Mischflügel zu demontieren:**

Nach oben ziehen, bis er entkoppelt wurde. (Abbildung 35).


Imagen 35

**Wichtig. Niemals den Mischflügel bei Geschwindigkeiten über 5 anwenden. Niemals den Wender in das zentrale Loch des Deckels hineinstecken, wenn Sie mit dem Mischflügel, der an den Messern angebracht ist arbeiten. (Abbildung 31).**

**WICHTIG. WENN MAN MIT HITZE ARBEITET, WERDEN HOHE TEMPERATUREN ERREICHT SEIEN SIE VORSICHTIG, WÄHREND SIE MIT GERÄT UND ZUBEHÖR ARBEITEN, DIES BETRIFFT BESONDERS DEREN METALLISCHEN TEILE, DA DIE GEFAHR VON VERBRENNUNGEN BESTEHT.**



## Gebrauchsanweisung

**Bedienpanel der zentralen Einheit** (Abbildung 36)

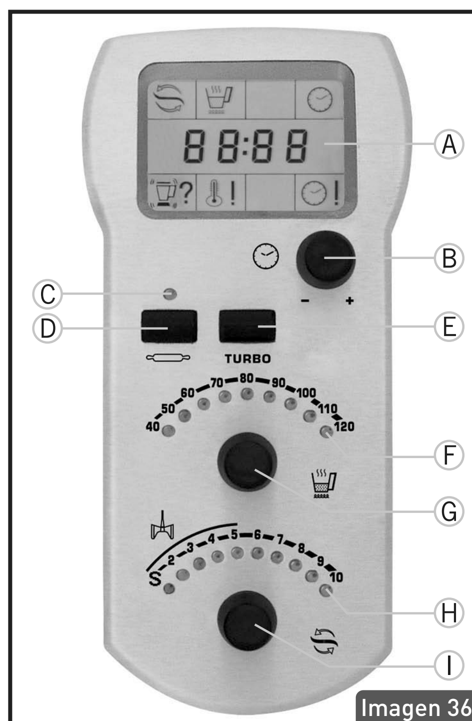


Imagen 36

A Digitaler Bildschirm
B Steuerung Zeitwähler
C Leuchtanzeige der aktivierten Rührfunktion
D Rührtaste
E Taste Turbogeschwidigkeit
F Leuchtanzeigen der Temperatur
G Steuerung Temperaturwähler
H Leuchtanzeigen der Geschwindigkeit
I Steuerung Geschwindigkeit

**Zentrale Einheit** (Abbildung 37)

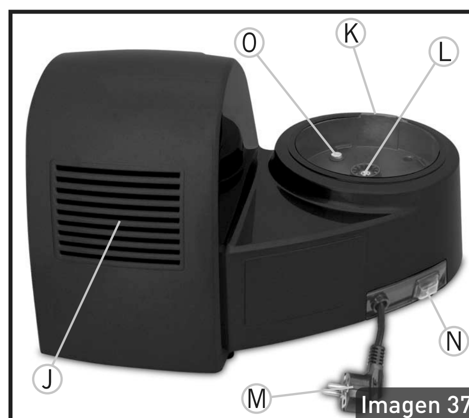


Imagen 37

J Belüftungsgitter
K Sensoren der Anwesenheit der Kanne
L Mitnehmer Messer
M Elektrisches Anschlusskabel
N Ein/Aus-Schalter
O Temperatursensor der Kanne

- Das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche stellen, die für hohe Temperaturen geeignet ist, fern von anderen Hitzequellen oder möglichen Wasserspritzern.
Die Belüftungsgitter, die sich an der Hinterseite des Geräts befinden, nicht zudecken oder verstopfen.
- Aus dem Kabelgehäuse genügend Kabel herausziehen (Abbildung 38).



Imagen 38

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Das Gerät einschalten, indem Sie den Ein/Aus-Schalter betätigen (Abbildung 38). Das Gerät wird einen Autocheck vornehmen und auf dem digitalen Bildschirm erscheint 00:00 (Abbildung 39).



Imagen 39

Jetzt kann das Gerät eingesetzt werden.

**Digitaler Bildschirm** (Abbildung 40)

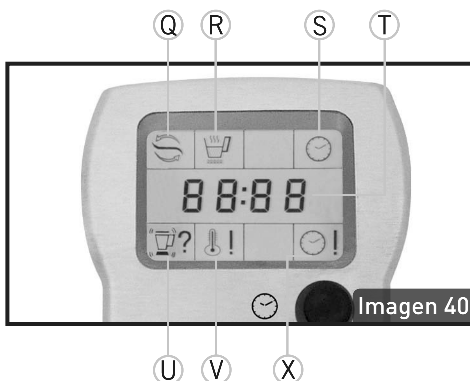


Imagen 40

**Symbole, die im oberen Bereich die Funktion anzeigen:**

Q Messer aktiviert.
R Erhitzung aktiviert.
S Zeitzähler aktiviert.

**Symbole, die im mittleren Bereich die Kontrolle anzeigen:**

T Zeitzähler

**Symbole, die im unteren Bereich die Informationen anzeigen:**

U Die Kanne fehlt/ist nicht richtig verschlossen oder Kanne nicht richtig an die zentrale Einheit angekoppelt.
V Kanne und Temperatursensor sind heiß.
X Zeitzähler abgelaufen.

**Steuerung Zeitwähler** (Abbildung 41)



Imagen 41

Die Steuerung langsam nach rechts drehen, um die Betriebszeit auszuwählen.
Maximum: 90 Minuten.
Die Steuerung langsam nach links drehen, um die Zeit zu verringern.

**Aktivierungsskala:**

Zwischen 0 und 1 Minute. Lässt sich in Sekundenschritten einstellen.
Zwischen 1 Minute und 10 Minuten.Lässt sich in 30-Sekundenschritten einstellen.
Zwischen 10 Minuten und 90 Minuten.Lässt sich in Minutenschritten einstellen.
Indem Sie die Steuerung schnell drehen, können Sie die Auswahl schneller vornehmen.

**Rührtaste** (Abbildung 42)



Imagen 42

Die Taste drücken, um die Rührfunktion zu aktivieren. Die grüne Leuchtanzeige wird aufblinken und fängt an, die Betriebszeit aufzuzählen.

Die Taste drücken, um die Rührfunktion zu deaktivieren. Die Leuchtanzeige erlischt.

Nachdem die Rührfunktion zu Ende ist gibt das Gerät, wenn vorher die Betriebszeit ausgewählt wurde, ein Tonsignal von sich, und die Leuchtanzeige blinkt (Abbildung 43).

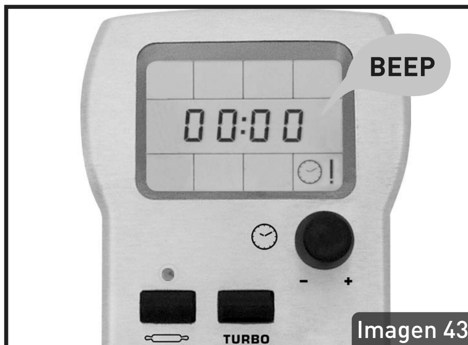


Imagen 43

**Um zu stoppen:**

Die Rührtaste erneut drücken.

Diese Funktion ist für die Vorbereitung einer einheitlichen Mischung aus jeglicher Art von Massen geeignet.

**Die Rührfunktion wird nach dem Stoppen aktiviert. Es wird nicht empfohlen, diese Funktion anzuwenden, wenn die Kanne Temperaturen von über 60° C ausgesetzt ist.**

**Taste Turbogeschwindigkeit** (Abbildung 44)

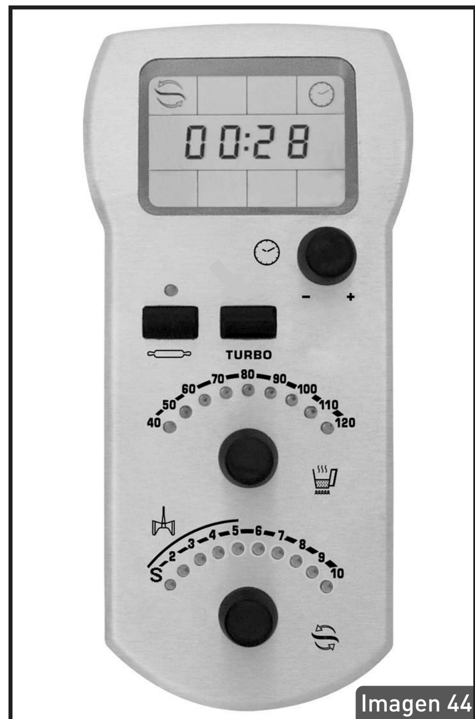


Imagen 44

Die Taste gedrückt halten, um die Turbo-Funktion zu aktivieren. Die 10 Leuchtanzeigen der maximalen Geschwindigkeit leuchten auf (Abbildung 44).

Wenn man kalt arbeitet: Wenn man die Taste nicht mehr gedrückt hält wird die Turbofunktion ausgeschaltet. Die Leuchtanzeigen der maximalen Geschwindigkeit erlischen.

Wenn man mit Hitze arbeitet: Aus Sicherheitsgründen und um Spritzer zu vermeiden wird die Turbo-Geschwindigkeit zunehmend gesteigert und wird funktionieren, solange man die Taste gedrückt hält.

**Es ist nicht möglich, die Turbofunktion bei den Geschwindigkeiten 1, 2 und 3 anzuwenden.**

Die Turbofunktion ist die schnellste und mächtigste und ist ideal zum Zermalmen von harten Nahrungsmitteln oder gewissen Mengen geeignet.

**Wie verarbeitet man etwas heiß**

Die folgenden Schritte befolgen:

**1°. Zeit auswählen.** Die Steuerung Zeitauswähler langsam nach rechts/links drehen, um die Betriebszeit auszuwählen (Abbildung 45).



Imagen 45

**2°. Temperatur auswählen.** Die Steuerung Temperaturauswähler langsam nach rechts/links drehen, um die Aufheiztemperatur auszuwählen. Die Leuchtanzeigen der ausgewählten Temperatur leuchten grün auf (Abbildung 46).



Imagen 46

**3°. Geschwindigkeit auswählen.** Die Steuerung Geschwindigkeitsauswähler langsam nach rechts/links drehen, um die Betriebsgeschwindigkeit auszuwählen. Die Leuchtanzeigen der ausgewählten Geschwindigkeit leuchten grün auf und die Leuchtanzeigen der Temperatur leuchten jetzt rot auf. Das Gerät erhitzt sich (Abbildung 47).

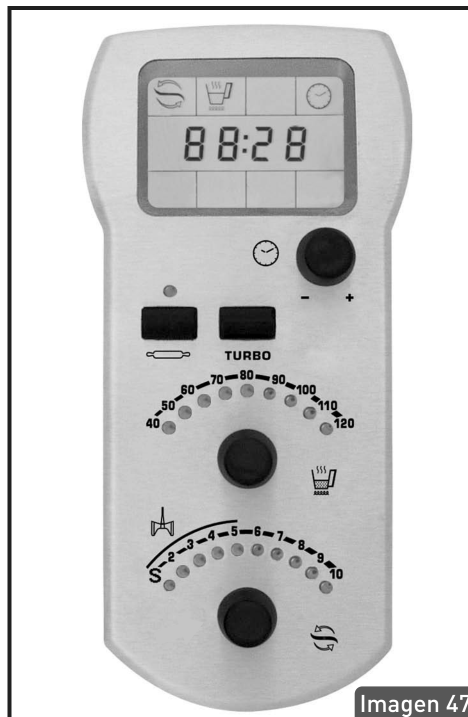


Imagen 47

**Achtung. Die Geschwindigkeit 1 nur für Sofritos anwenden.**
**Nicht die Hitzefunktion aktivieren, wenn die Kanne leer ist.**

Sobald der Vorgang abgeschlossen ist gibt das Gerät ein Tonignal von sich, die Leuchtanzeigen der Temperatur blinken, die Messer drehen sich mit der Geschwindigkeit 2 (Leuchtanzeigen leuchten grün) um zu vermeiden, dass die Nahrungsmittel festkleben oder verbrennen (Abbildung 48).

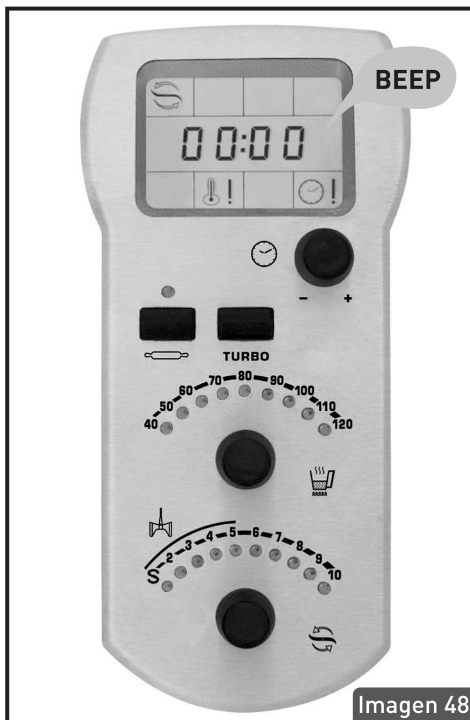


Imagen 48

**Um zu stoppen:**
Die Steuerung der Geschwindigkeitsauswahl nach links drehen, bis die Leuchtanzeigen der Geschwindigkeit erlischen.

**WICHTIG. IMMER MIT DER STEUERUNG DER GESCHWINDIGKEITSAUSWAHL ANHALTEN. BEVOR SIE DEN DECKEL DER KANNE ÖFFNEN, EIN PAAR SEKUNDEN WARTEN, BIS DIE MESSER VOLLSTÄNDIG ZUM STILLSTAND GEKOMMEN SIND. NIEMALS DEN DECKEL DER KANNE ÖFFNEN, SOLANGE DAS GERÄT IN BETRIEB IST, DA DIE GEFAHR DES ÜBERLAUFENS UND/ODER VON VERBRENNUNGEN BESTEHT.**

**Wie verarbeitet man etwas kalt**
Die Steuerung langsam nach rechts/links drehen, um die Betriebsgeschwindigkeit auszuwählen. Die Leuchtanzeigen der ausgewählten Geschwindigkeit leuchten grün auf und das Gerät fängt an zu arbeiten (Abbildung 49).

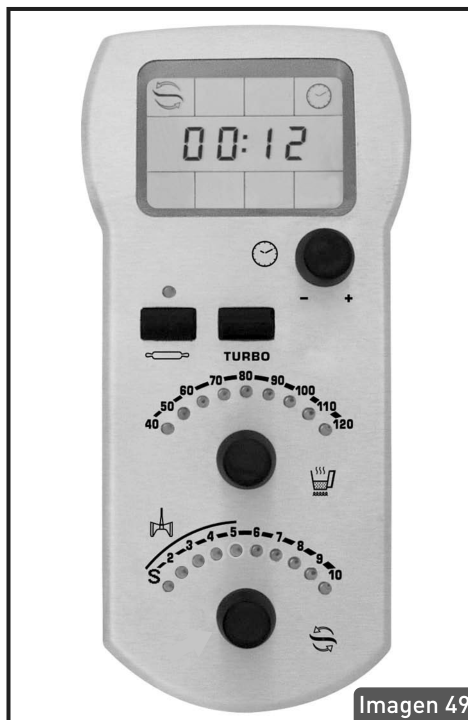


Imagen 49

Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät, wenn vorher die Betriebszeit ausgewählt wurde, ein Tonsignal von sich und die Leuchtanzeigen der ausgewählten Geschwindigkeiten blinken (Abbildung 50).

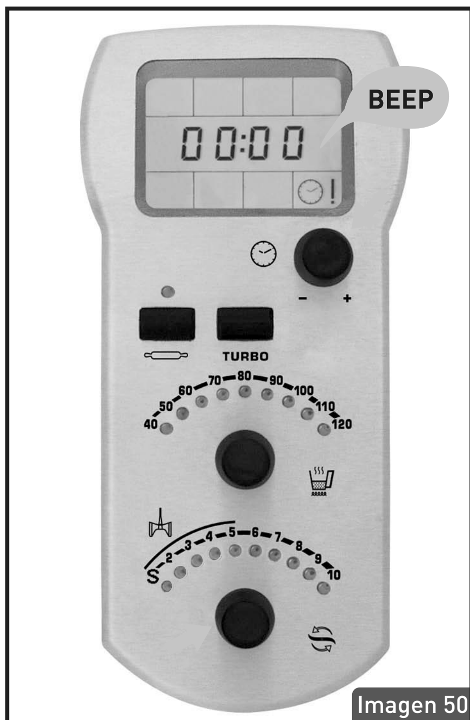


Imagen 50

**Um zu stoppen:**
Die Steuerung der Geschwindigkeitsauswahl nach links drehen, bis die Leuchtanzeigen der Geschwindigkeit erlischen.

Wenn das Gerät in Betrieb genommen wird und die Kanne oder der Deckel nicht richtig angekoppelt sind, gibt das Gerät ein Tonsignal von sich und ein Informationssymbol erscheint auf dem digitalen Bildschirm (Abbildung 51).

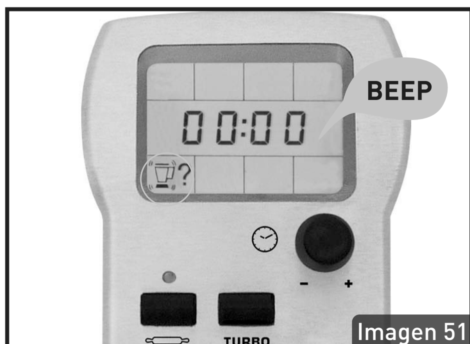


Imagen 51

Nach der Verarbeitung mit Hitze erscheint ein Informationssymbol auf dem digitalen Bildschirm: Kanne und Temperatursensor heiß (Abbildung 52)

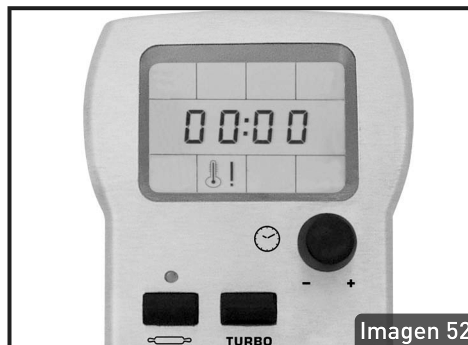


Imagen 52

Um jetzt etwas kalt zu verarbeiten muss sich die Kanne und der Temperatursensor abkühlen (Abbildung 2). Halten Sie dafür die Kanne unter den Wasserhahn, koppeln Sie sie an die zentrale Einheit und warten Sie, bis das Informationssymbol verschwindet.

**Wenn das Gerät über einen langen Zeitraum nicht angewendet wird:**

1. Das Gerät mittels des Ein/Aus-Schalters ausschalten.
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
3. Das Kabel aufrollen und im Kabelgehäuse unterbringen.



## Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten

in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Einsatz zu reinigen und dabei jegliche Reste von Nahrungsmitteln zu entfernen.
- Um den Deckel zu säubern wird empfohlen, die Verbindungsstelle zu demontieren, um diese separat zu reinigen.
- Das gesamte Zubehör, AUßER DIE MESSER, kann im Geschirrspüler gewaschen werden. Auch kann man es mit seifigem Wasser, einem Schwamm oder nicht scheuernden Bürste reinigen.
- Reinigen Sie die Messer mit einer Bürste und unter dem Wasserhahn, so dass diese nur vom oberen Teil aus mit Wasser in Kontakt geraten.
(Abbildung 53).


Imagen 53

**Wichtig. Niemals die Messer in Wasser tauchen oder mit einem Geschirrspüler reinigen, da ein Eindringen von Wasser in das Innere den inneren Mechanismus beschädigt.**

- Niemals die Kanne mit den montierten Messern in den Geschirrspüler legen.
- Die Kanne mit heißem Wasser reinigen, wobei Sie ein mildes Spülmittel hinzugeben können.
- Sie können auch das Innere der Kanne und die Messer reinigen, indem Sie die Kanne halb mit Wasser füllen und die Turbo-Geschwindigkeit kalt oder heiß auswählen.



## Anomalien und Bewältigung

Das Gerät verfügt über elektronische Sicherheitssysteme, die sich selbst und den Anwender im Falle einer Überlastung oder falschen Anwendung schützen, wobei Warn- oder Fehlermeldungen auf dem digitalen Bildschirm angezeigt werden und das Gerät auch Tonsignale von sich gibt.

| ANOMALIE | NACHRICHT AUF DEM DIGITALEN BILDSCHIRM | REPARATUR |
|---|---|---|
| Auf dem digitalen Bildschirm erscheint ERR4. | Err4 | Möglicher Überstrom des Motors.<br>Nahrungsmittel aus der Kanne entfernen. |
| Auf dem digitalen Bildschirm erscheint ERR5. | Err5 | Mögliche Überhitzung des Motors.<br>Das Gerät abkühlen lassen. |
| Auf dem digitalen Bildschirm erscheint ERR1, 2, 3, 6, 7, 10. | Err7 | An das Stromnetz anschließen/ vom Stromnetz abklemmen. Falls der Fehler weiterhin erscheint, die Nummer vermerken und das Gerät zum technischen Taurus-Kundendienst bringen |
| Auf dem digitalen Bildschirm erscheint ERR8. | Err8 | Mögliche Überhitzung der Induktion. Vom Stromnetz abklemmen und die Kanne entnehmen. Abkühlen lassen. |
| Auf dem digitalen Bildschirm erscheint ERR9. | Err9 | Mögliche Überhitzung der Induktion. Vom Stromnetz abklemmen und die Kanne entnehmen. Abkühlen lassen. Falls der Fehler weiterhin erscheint, die Nummer vermerken und das Gerät zum technischen Taurus-Kundendienst bringen. |
| Auf dem digitalen Bildschirm erscheint ERR11. | Er 11 | Die Kanne bzw. der Deckel wurde entkoppelt. Den Deckel oder die Kanne richtig anbringen. |

| ANOMALIE | REPARACION |
|---|---|
| Kann nicht in Gang gesetzt werden | Sich vergewissern, ob das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.<br>Sich vergewissern, ob der Hauptschalter auf der Position “ON” ist.<br>Sich vergewissern, ob der Deckel und die Kanne angemessen angekoppelt sind. |
| Heizt nicht | Sich vergewissern, ob die Schritte befolgt wurden:<br>1° Auswahl Zeit.<br>2° Auswahl Temperatur.<br>3° Auswahl Geschwindigkeit. |
| Heizt sich zu sehr auf | Sich vergewissern, ob die richtige Temperatur ausgewählt wurde.<br>Sich vergewissern, ob der Temperatursensor |

Im Falle eines Versagens oder falls die Anomalien unter Beachtung der in der Tabelle beschriebenen Verfahren nicht bewältigt werden können, das Gerät zum autorisierten technischen Kundendienst bringen. - Ist die Netzverbindung beschädigt, ist wie in sonstigen Schadensfällen vorzugehen.

**Technische Eigenschaften**
-Maximale Kapazität der Kanne: 2 Liter.

*Dieses Gerät erfüllt die Normen 2006/95/ EC für Niederspannung und die Normen 2004/108/ EC für elektromagnetische Verträglichkeit.*

## Ökologie und Recyclierbarkeit des Produkts

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Müllcontainer für alle Abfallarten verwenden.
- Das Produkt gibt keine Substanzen in für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.
- Wenn Sie das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer entsorgen möchten, bringen Sie es zu einer geeigneten Sammelstelle, die zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten freigegeben ist.

# Robot da cucina
# Mycook 1.8





## Consigli ed avvertenze

- Leggere attentamente questo libretto d'istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarlo per successive consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

**Ambiente di utilizzo o lavoro**

- Questo apparecchio riscalda per induzione. Non collocare sul piano di lavoro oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi in quanto potrebbero scaldarsi.
- Mantenere distanti bambini e curiosi durante l'utilizzo di questo apparecchio.
- Collocare l'apparecchio su un piano liscio, stabile e idoneo a sopportare alte temperature, lontano da altri fonti di calore e da possibili schizzi d'acqua.

**Sicurezza elettrica**

- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo elettrico o la spina siano danneggiati.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche corrisponda al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una base provvista di presa di terra e che sopporti 16 ampere.
- La spina dell'apparecchio deve coincidere con la base elettrica della presa di corrente. Non modificare mai la spina. Non usare riduttori.
- Non utilizzare né conservare l'apparecchio all'aperto.
- Se si rompe uno degli involucri dell'apparecchio, staccare immediatamente la spina per evitare la possibilità di subire una scossa elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se ci sono segni visibili di danni o in caso di fuga.
- Non forzare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per alzare, trasportare o sconnettere l'apparecchio.
- Non permettere che il cavo di rete entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Estrarre e disporre della lunghezza necessaria del cavo per lavorare con l'apparecchio, evitando situazioni di rischio di incidente.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.

**Sicurezza personale**

- Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'accensione involontaria dell'apparecchio.
- Non toccare le parti mobili dell'apparecchio in funzionamento.
- Non toccare le parti metalliche o il corpo dell'apparecchio mentre è in funzionamento in quanto possono provocare ustioni.

**Uso e cura**

- Non usare l'apparecchio se gli accessori o consumibili montati presentano difetti.

Si proceda immediatamente alla loro sosti-

tuzione.
- Non usare l'apparecchio se gli accessori o consumibili non sono montati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio con il recipiente vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di messa in funzione / arresto non funziona.
- Non muovere o spostare l'apparecchio mentre è in funzionamento.
- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Rispettare i livelli MASSIMO E MINIMO.
- Dopo l'uso, sconnettere l'apparecchio, non fare affidamento sul rivelatore di recipiente.
- Staccare l'apparecchio dalla presa quando non si usa e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, aggiustamento, carico o cambio di accessori.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Questo apparecchio è pensato per l'uso da parte di persone adulte. Non permetterne l'uso a persone non familiarizzate con questo tipo di prodotto, persone con disabilità o bambini.
- Tenere fuori della portata di bambini e/o persone disabili.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non riporre l'apparecchio se è ancora caldo.
- Verificare che le griglie di aerazione dell'apparecchio non siano ostruite da polvere, sporcizia o altri oggetti.
- Conservare l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano allineate e non siano intoppate, che non ci siano componenti rotti o altre condizioni che possano alterare il buon funzionamento dell'apparecchio.
- Per un corretto funzionamento, mantenere pulita la base del recipiente e il sensore di temperatura del recipiente
(immagini 1 e 2).

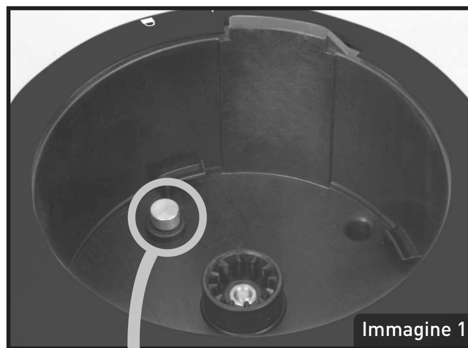

Immagine 1


Immagine 2

- Verificare periodicamente il perfetto stato d'uso del giunto del coperchio.
- Controllare che il coperchio sia chiuso perfettamente prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Non rimuovere il coperchio mentre il liquido contenuto nel recipiente sta bollendo.
- Usare sempre l'apparecchio sotto vigilanza.
- Prestare particolare attenzione durante le operazioni di montaggio, smontaggio degli accessori in quanto le lame sono affilate, procedere con cautela ed evitare il contatto diretto con il filo delle stesse.
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

## Descrizione, accessori e documentazione (immagini 3 e 4).



Immagine 3



Immagine 4

**Accessori**

A Corpo centrale.
B Bicchiere dosatore.
C Coperchio recipiente.
D Giunto coperchio.
E Recipiente.
F Lame.
G Giunto lame.
H Supporto recipiente con briglia fissaggio lame.
I Paletta miscelatrice.
J Spatola con manico smontabile.

**Documentazione**

- Guida di tecniche di cucina
- Manuale di istruzioni.
- Garanzia.

Per risparmiare spazio, l'apparecchio è imballato con il recipiente collocato in una posizione che non è quella di funzionamento.

Per rimuovere il coperchio dal corpo centrale: afferrarlo per il manico, ruotarlo in senso orario fino all'arresto e sollevarlo (immagine 5).



Immagine 5

## Descrizione degli accessori

**Bicchiere dosatore** (immagine 6)



Immagine 6

Il bicchiere dosatore serve:

1. Per misurare la quantità dei vari ingredienti. Su di esso è riportata una scala graduata. La sua capacità massima fino al bordo è di 100 ml.
2. Per evitare schizzi.
3. Per evitare la perdita di calore durante la cottura (immagine 7).



Immagine 7

È possibile aggiungere liquidi nel recipiente con il bicchiere dosatore collocato nel coperchio.

**Coperchio recipiente** (immagine 8)



Immagine 8

Il coperchio serve per chiudere il recipiente e attivare i sensori di sicurezza.
Possiede una scanalatura nella parte anteriore che combacia con il beccuccio versatore del recipiente e una linguetta forata nella parte posteriore che combacia e si aggancia alla scanalatura del manico.
È dotato inoltre di un'apertura nella parte centrale che serve per aggiungere gli alimenti, introdurre la spatola per mescolarli e inserire il bicchiere dosatore.
Incorpora un giunto di silicone che evita che i liquidi trabocchino tra il recipiente e il coperchio.
Mentre si monta il giunto di silicone assicurarsi che il lato spesso del giunto sia in contatto con il coperchio.

**Importante. Non utilizzare mai il coperchio senza il giunto correttamente montato (immagini 9 e 10).**



Immagine 9

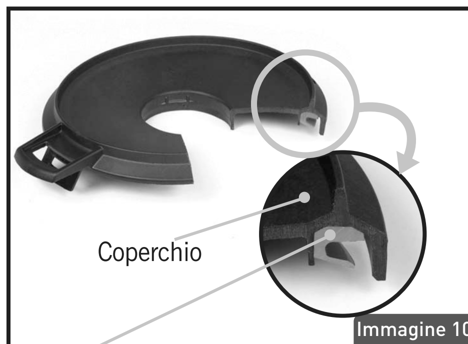



Immagine 10

**Questo lato spesso del giunto deve essere montato a contatto con il coperchio.**

**IMPORTANTE. NON APRIRE MAI IL COPERCHIO DEL RECIPIENTE QUANTO L'APPARECCHIO È IN FUNZIONAMENTO PER IL PERICOLO DI TRABOCCAMENTO E/O USTIONI. PRIMA DI APRIRE IL COPERCHIO DEL RECIPIENTE, SPEGNERE IL MYCOOK ED ASPETTARE ALCUNI SECONDI FINO A QUANDO LE LAME NON SI SIANO COMPLETAMENTE FERMATE.**

**Il recipiente** (immagine 11)



Immagine 11



Immagine 12

Il recipiente ha una capacità massima di 2 litri. Nella parte interiore è riportata una scala graduata con le misure di 1 litro, 1,5 litro e 2 litri (immagini 11 e 12).

**Per scoperchiare il contenitore:**
Abbassare il comando del manico e quando il coperchio si è sganciato rimuoverlo tirandolo (immagini 13 e 14).


Immagine 13


Immagine 14

**Per tappare il recipiente:**
Incastrare la linguetta posteriore nella scanalatura del manico (immagine 15), abbassare la parte anteriore (immagine 16) e spingere il coperchio nel senso della freccia (immagine 17a) fino a sentire un click, cosa che indicherà che è stato accoppiato correttamente.


Immagine 15


Immagine 16


Immagine 17a

Si può anche procedere secondo
(immagine 17b)


Immagine 17b

**Per accoppiare il recipiente:**
Afferrare il recipiente per il manico e collocarlo nel corpo centrale facendo coincidere le frecce del lembo del recipiente e del corpo centrale. Ruotare il recipiente in senso antiorario fino a quando la freccia del lembo del recipiente non coincida con il lucchetto del corpo centrale (immagine 18).



Immagine 18

**Per sganciare il recipiente:**
Afferrare il recipiente per il manico e ruotare in senso orario fino all'arresto (le due frecce coincidono) e sollevarlo (immagine 19).



Immagine 19

**Importante: Per ragioni di sicurezza non si può tappare o scoperchiare il recipiente quando è accoppiato al corpo centrale. La freccia del lembo del recipiente coincide con il lucchetto del corpo centrale (immagine 18)**
**Non forzare. Si potrebbe rompere qualche elemento di sicurezza.**
**Per poter tappare o scoperchiare il recipiente bisogna sganciarlo dal corpo centrale ruotandolo in senso orario fino all'arresto. La freccia del lembo del recipiente coincide con la freccia del corpo centrale (immagine 19).**
**Non attivare la funzione di riscaldamento con il recipiente vuoto.**

**Supporto recipiente con briglia fissaggio lame** (immagine 20)


Immagine 20

**Il supporto recipiente serve:**
1. Per fissare le lame al recipiente.
2. Per fissare il recipiente al corpo centrale.
3. Per appoggiare il recipiente, quando è caldo, su qualsiasi superficie senza rischio di ustioni (immagine 21).


Immagine 21

**Lame** (immagine 22)


Immagine 22

Le lame incorporano nel supporto due perni laterali che servono per centrarle e fissarle correttamente al recipiente.

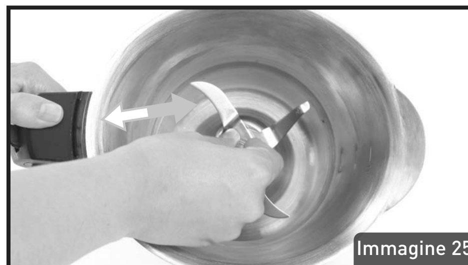
**Per rimuovere le lame dal recipiente:**

1. Spostare la griglia fissaggio lame 180º in posizione aperto e tirare il supporto recipiente come indicato dalle frecce (immagini 23 e 24).


Immagine 23


Immagine 24

2. Togliere le lame dal recipiente facendo attenzione a non tagliarsi (immagine 25).


Immagine 25

**Per montare le lame nel recipiente:**

1. Collocare le lame nel vano del recipiente facendo attenzione a non tagliarsi (immagine 25).
2. Girare il contenitore mantenendo con la mano le lame fissate nel loro alloggio (immagine 26).


Immagine 26

3. Incastrare il supporto recipiente (con la griglia fissaggio lame in posizione aperto) nella lama e nei tre perni della base del recipiente (immagine 27).


Immagine 27

4. Spostare la griglia fissaggio lame 180º in posizione chiuso assicurandosi che arrivi al massimo (immagine 28).


Immagine 28

**Importante. Le lame devono sempre avere il giunto correttamente montato. Fare particolare attenzione nel manipolare le lame in quanto sono molto affilate. Non immergere mai le lame nell'acqua, né lavarle nella lavastoviglie, perché se l'acqua entrasse al loro interno potrebbe rovinarne il meccanismo.**

**Spatola** (immagine 29)


Immagine 29

La spatola serve per mescolare gli alimenti, evitare che si attacchino alle pareti del recipiente e per aiutare a svuotare il recipiente stesso.

È composta da due elementi principali:

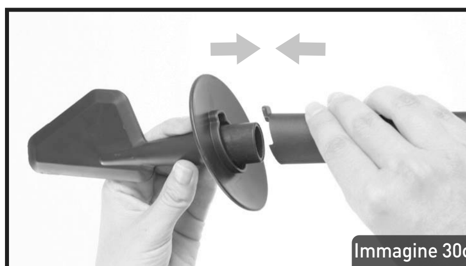
**La testa e il manico**
La testa, che incorpora un anello di sicurezza che impedisce accedere alle lame e, al suo estremo,
un involucro smontabile fabbricato in materiale gommoso e morbido per non graffiare il recipiente (immagine 30a).


Immagine 30a

**Per smontare il manico della spatola:**
Sorreggere lo stesso con una mano e spingere con il pollice sull'anello di sicurezza (immagine 30b).


Immagine 30b

**Per montare la spatola:**
Incastrare entrambe le parti e fare pressione. (immagine 30c).


Immagine 30c

**Importante. Non introdurre mai la spatola per l'apertura centrale del coperchio se si sta lavorando con la paletta miscelatrice incorporata nelle lame (immagine 31).**



Immagine 31

**Attenzione. Non utilizzare mai altri utensili in sostituzione della spatola. Può essere pericoloso (immagine 32).**



Immagine 32

**Paletta miscelatrice** (immagine 33)


Immagine 33

**La paletta miscelatrice serve:**

1. Per montare panna, crema, chiara d'uovo...
2. Per mescolare gli alimenti senza triturarli.
3. Per evitare che gli alimenti si attacchino al recipiente quando si lavora a caldo.

**Per montare la paletta miscelatrice:**
Si monta in una sola posizione sulle lame, facendo una leggera pressione verso il basso fino a sentire un click che indica che è stata fissata correttamente. (immagine 34).


Immagine 34

**Per smontare la paletta miscelatrice:**
Tirare verso il basso fino a sganciarla (immagine 35).


Immagine 35

**Importante. Non utilizzare mai la paletta miscelatrice a velocità superiori a 5. Non introdurre mai la spatola per l'apertura centrale del coperchio se si sta lavorando con la paletta miscelatrice incorporata nelle lame (immagine 31).**

**IMPORTANTE. QUANDO SI LAVORA A CALDO O SI CUCINA AL VAPORE, SI RAGGIUNGONO TEMPERATURE ELEVATE. FARE ATTENZIONE NEL UTILIZZO DEL APPARECCHIO E DEI SUOI ACCESSORI, SPECIALMENTE DELLE PARTI METALLICHE DEGLI STESSI, PER IL RISCHIO DI USTIONI.**



## Modalità d'uso

**Pannello di comandi del corpo centrale** (immagine 36)

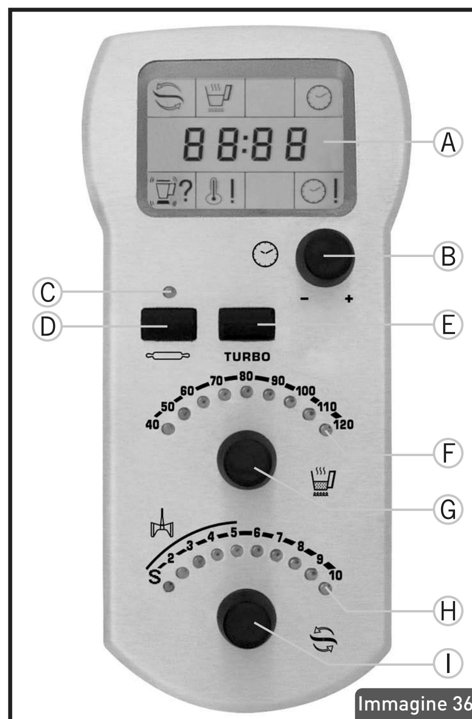


Immagine 36

A Schermo digitale
B Comando selettore di tempo
C Indicatore luminoso di funzione im pasto attivata
D Tasto di impasto
E Tasto di velocità turbo
F Indicatori luminosi di temperatura
G Comando selettore di temperatura
H Indicatori luminosi di velocità
I Comando selettore di velocità

**Corpo centrale** (immagine 37)

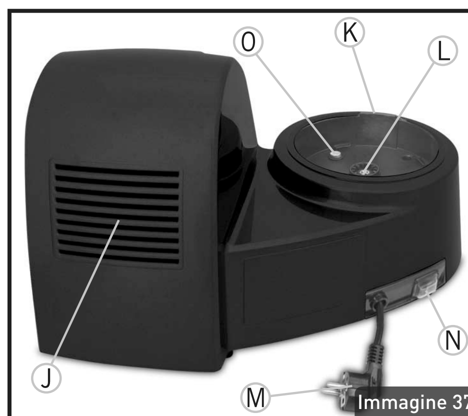


Immagine 37

J Griglia di aerazione
K Sensori di presenza di recipiente
L Spostamento lame
M Cavo di connessione elettrica
N Interruttore funzione/arresto
O Sensore di temperatura del recipiente

Collocare l'apparecchio su un piano liscio, stabile e idoneo a sopportare alte temperature, lontano da altre fonti di calore e da possibili schizzi d'acqua.
Non coprire né ostruire le griglie di aerazione situate nella parte posteriore dell'apparecchio.
- Estrarre dal vano portacavo, la lunghezza necessaria del cavo (immagine 38).



Immagine 38

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Mettere in funzione l'apparecchio, azionando l'interruttore funzione/arresto (immagine 38). L'apparecchio effettua un autocontrollo e sullo schermo digitale appare 00:00 (immagine 39).



Immagine 39

Ora l'apparecchio è pronto per lavorare.

**Schermo digitale** (immagine 40)

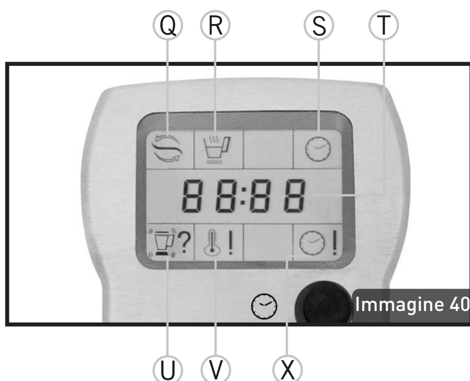


Immagine 40

**Icone indicative di funzione nella parte superiore:**

Q Lame attivate.
R Riscaldamento attivato.
S Contatore di tempo attivato.

**Icone indicative di controllo nella parte centrale:**

T Contatore di tempo

**Icone indicative di informazione nella parte inferiore:**

U Manca il recipiente/recipiente chiuso male o recipiente accoppiato non correttamente al corpo centrale.
V Il recipiente e il sensore di temperatura sono caldi.
X Contatore di tempo concluso.

**Comando selettore di tempo** (immagine 41)



Immagine 41

Girare lentamente il comando verso destra per selezionare il tempo di funzionamento. Massimo: 90 minuti.
Girare lentamente il comando verso sinistra per diminuire il tempo.

**Scala di attivazione:**

Da 0 a 1 minuto. Va di secondo in secondo.
Da 1 minuto a 10 minuti. Va di 30 secondi in 30 secondi.
Da 10 minuti a 90 minuti. Va di minuto in minuto.
Girando il comando rapidamente la selezione è più veloce.

**Tasto di impasto** (immagine 42)

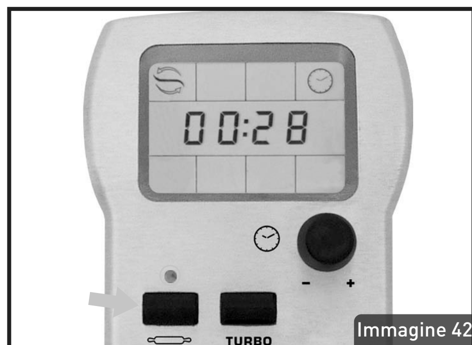


Immagine 42

Premere il tasto per attivare la funzione di impasto. L'indicatore luminoso si accende in verde e inizia il conteggio del tempo di funzionamento.
Premere il tasto per disattivare la funzione di impasto. Si spegne l'indicatore luminoso.
Al termine della funzione di impasto, quando è stato precedentemente selezionato il tempo di funzionamento, l'apparecchio emette un segnale acustico di avviso e l'indicatore luminoso lampeggia (immagine 43).

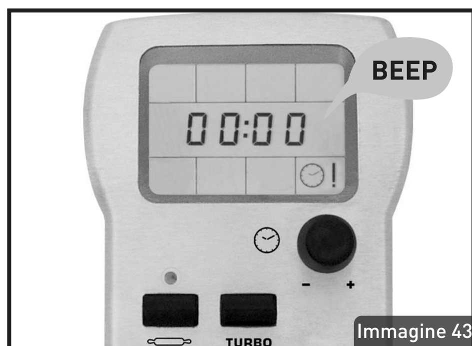


Immagine 43

**Per fermare:**
Premere di nuovo il tasto di impasto.
Questa funzione è indicata per preparare una miscela omogenea di qualsiasi tipo di impasto.
**La funzione di impasto si aziona da spento. Non è raccomandabile azionare tale funzione se il recipiente si trova ad una temperatura superiore a 60° C.**

**Tasto di velocità turbo** (immagine 44)

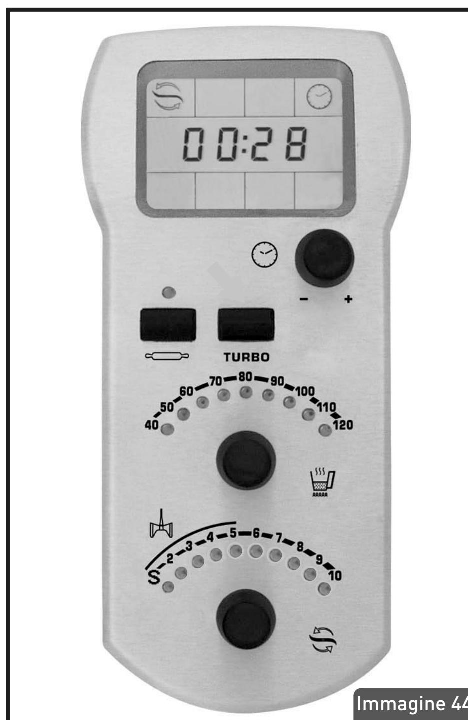


Immagine 44

Per azionare la funzione turbo mantenere il tasto premuto. Si illuminano i 10 indicatori luminosi di massima velocità
(immagine 44).
Se si lavora a freddo: quando si rilascia il tasto si disattiva la funzione turbo. Si spengono gli indicatori luminosi di massima velocità.
Se si lavora a caldo: per sicurezza e per evitare schizzi, la velocità turbo aumenta in modo progressivo e funziona solo per alcuni secondi, nonostante si mantenga il tasto premuto.
**Non è possibile attivare la funzione turbo nelle velocità 1, 2 e 3.**
La funzione turbo è la più rapida e potente ed è ideale per triturare alimenti duri o grandi quantità di alimenti.

**Come lavorare a caldo**

Seguire le seguenti operazioni:

**1°. Selezionare tempo.** Girare lentamente il comando selettore di tempo verso destra/sinistra per selezionare il tempo di funzionamento (immagine 45).



Immagine 45

**2°. Selezionare temperatura.** Girare lentamente il comando selettore di temperatura verso destra/sinistra per selezionare la temperatura di riscaldamento. Gli indicatori luminosi della temperatura selezionata si illuminano in verde (immagine 46).

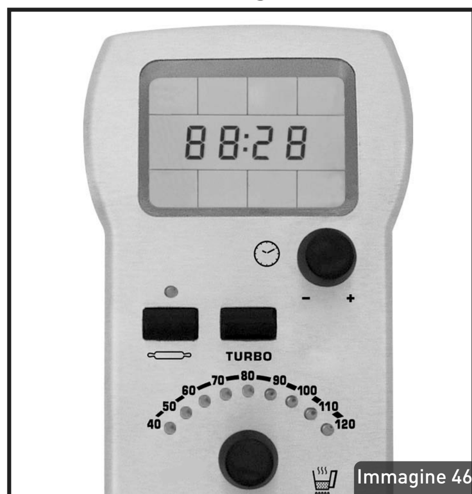


Immagine 46

**3°. Selezionare velocità.** Girare lentamente il comando selettore di velocità verso destra/sinistra per selezionare la velocità di funzionamento. Gli indicatori luminosi della velocità selezionata si illuminano in verde e gli indicatori luminosi della temperatura selezionata si illuminano in rosso. L'apparecchio inizia a scaldare (immagine 47).

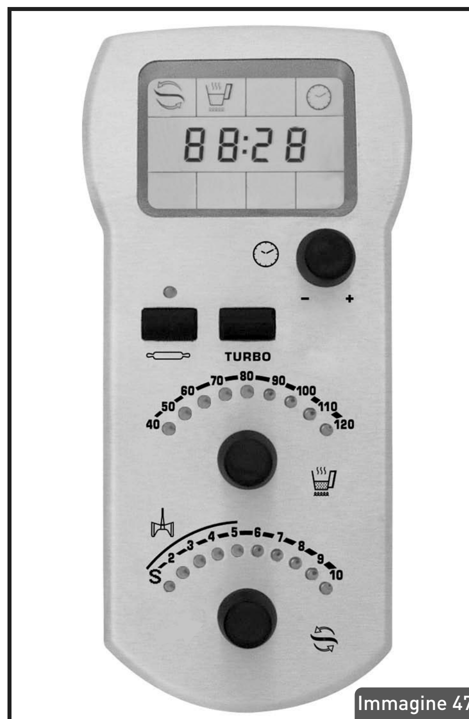


Immagine 47

**Attenzione. Utilizzare la velocità 1 solo per fare soffritti.**
**Non attivare la funzione di riscaldamento con il recipiente vuoto.**

Al termine dell'operazione l'apparecchio emette un segnale acustico di avviso, gli indicatori luminosi della temperatura selezionata lampeggiano e le lame iniziano a girare a velocità 2 (indicatori luminosi in verde) per evitare che gli alimenti si attacchino o si brucino.
(immagine 48).

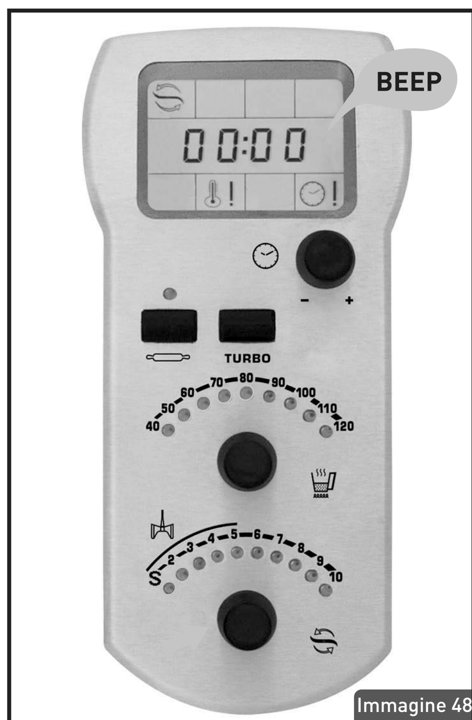


Immagine 48

**Per fermare:**
Girare il comando selettore di velocità verso sinistra fino a quando gli indicatori luminosi della velocità non si siano spenti.

**IMPORTANTE. FERMARE SEMPRE CON IL COMANDO SELETTORE DI VELOCITÀ. PRIMA DI APRIRE IL COPERCHIO DEL RECIPIENTE ASPETTARE QUALCHE SECONDO FINO A QUANDO LE LAME SI SIANO COMPLETAMENTE FERMATE. NON APRIRE MAI IL COPERCHIO DEL RECIPIENTE QUANTO L'APPARECCHIO È IN FUNZIONAMENTO PER IL PERICOLO DI TRABOCCAMENTO E/O USTIONI.**

**Come lavorare in freddo**
Girare lentamente il comando verso destra/sinistra per selezionare la velocità di funzionamento. Gli indicatori luminosi della velocità selezionata si illuminano in verde e l'apparecchio si mette in funzionamento (immagine 49).

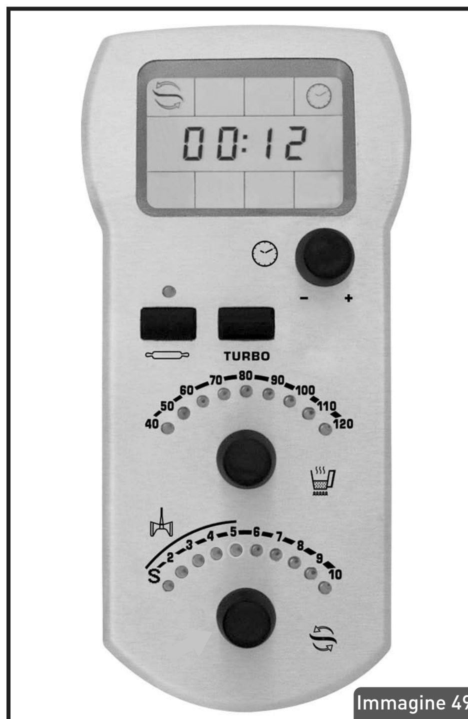


Immagine 49

Al termine dell'operazione, quando in precedenza è stato selezionato il tempo di funzionamento, l'apparecchio emette un segnale acustico di avviso e gli indicatori luminosi della velocità selezionata lampeggiano (immagine 50).

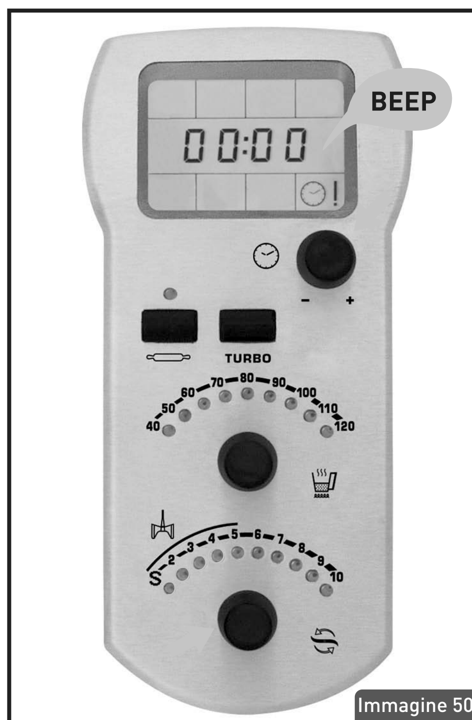


Immagine 50

**Per fermare:**
Girare il comando selettore di velocità verso sinistra fino a quando gli indicatori luminosi della velocità non si siano spenti.

Quando l'apparecchio è messo in funzionamento, e il recipiente o il coperchio non sono correttamente accoppiati, emette un segnale acustico di avviso e lo schermo digitale mostra l'icona di informazione (immagine 51).

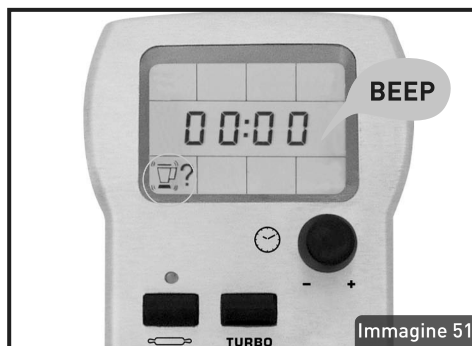


Immagine 51

Dopo aver lavorato a caldo, lo schermo digitale mostra accesa l'icona di informazione: recipiente e sensore di temperatura caldi (immagine 52).



Immagine 52

Adesso per lavorare a freddo è necessario raffreddare il recipiente e il sensore di temperatura (immagine 2). Per farlo, raffreddare il recipiente sotto il rubinetto, accoppiarlo al corpo centrale e aspettare che si spenga l'icona di informazione.

**Quando non si utilizza l'apparecchio per un certo tempo:**
1. Spegnere l'apparecchio azionando l'interruttore funzione/arresto.
2. Staccare la spina.
3. Raccogliere il cavo e collocarlo nel vano portacavo.



## Pulizia

- Staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di iniziare qualunque operazione di pulizia.
- Pulire l'apparecchio con un panno inumidito con acqua e detersivo, e asciugarlo accuratamente.
- Per la pulizia, non usare solventi o prodotti con pH acido o basico, come la candeggina, oppure prodotti abrasivi.

- Non lasciare entrare acqua o altro liquido per le aperture di aerazione per evitare danni alle parti operative interne dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non metterlo sotto il rubinetto.
- Durante l'operazione di pulizia bisogna fare particolare attenzione con le lame perché sono molto affilate.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio dopo ogni uso, eliminando ogni resto di alimento.
- Quando si pulisce il corpeggio, si raccomanda di smontare il giunto per pulirlo separatamente.
- Tutti gli accessori, ECCETTO LE LAME, si possono lavare nella lavastoviglie. Si possono lavare anche con acqua saponosa aiutandosi con una spugna o spazzolino non abrasivo.
- Pulire le lame con uno spazzolino e sotto l'acqua del rubinetto in modo che il contatto con l'acqua avvenga solo sulla parte superiore delle lame
(immagine 53).


Immagine 53

**Importante. Non immergere mai le lame nell'acqua, né lavarle nella lavastoviglie, perché se entra acqua si danneggia il suo meccanismo interno.**

- Non collocare il recipiente nella lavastoviglie con le lame montate.
- Pulire il recipiente con acqua calda alla quale si può aggiungere un detersivo delicato.
- Si può anche pulire l'interno del recipiente e le lame riempiendo d'acqua il recipiente fino alla metà e selezionando a freddo o a caldo la velocità turbo.



## Anomalie e riparazioni

L'apparecchio incorpora dei sistemi elettronici di sicurezza disegnati per proteggere sé stesso e l'utente in caso di sovraccarico o cattivo utilizzo, mostrando dei messaggi di avviso o errore nello schermo digitale ed emettendo inoltre dei segnali acustici.

| ANOMALIA | MESSAGGIO SULLO SCHERMO DIGITALE | RIPARAZIONE |
|---|---|---|
| Lo schermo digitale presenta ERR4. | Err4 | Possibile sovraccarico di corrente del motore. Togliere alimenti dal recipiente. |
| Lo schermo digitale presenta ERR5. | Err5 | Possibile sovraccarico di corrente del motore. Lasciare raffreddare l'apparecchio. |
| Lo schermo digitale presenta ERR1, 2, 3, 6, 7, 10. | Err7 | Staccare / attaccare la spina. Se continua indicando errore, prendere nota del numero e portare l'apparecchio a un Servizio di Assistenza Tecnica Taurus. |
| Lo schermo digitale presenta ERR8. | Err8 | Possibile surriscaldamento dell'induzione. Staccare la spina e togliere il recipiente. Lasciare raffreddare. |
| Lo schermo digitale presenta ERR9. | Err9 | Possibile surriscaldamento dell'induzione. Staccare la spina e togliere il recipiente. Lasciare raffreddare. Se continua indicando errore, prendere nota del numero e portare l'apparecchio a un Servizio di Assistenza Tecnica Taurus. |
| Lo schermo digitale presenta ERR11. | Er11 | Si è sganciato il recipiente e / o il coperchio.Collocare correttamente il coperchio e il recipiente. |

| ANOMALIA | RIPARAZIONE |
|---|---|
| Non si mette in funzionamento | Controllare che sia attaccata la spina.<br>Verificare che l'interruttore generale sia in posizione"ON".<br>Controllare che il coperchio e il recipiente siano correttamente accoppiati. |
| Non riscalda | Verificare che si siano seguiti i passi:<br>1° Selezionato tempo.<br>2° Selezionata temperatura.<br>3° Selezionata velocità. |
| Riscalda troppo | Verificare che sia stata selezionata la temperatura corretta.<br>Controllare che il sensore di temperatura sia pulito e faccia un buon contatto con il recipiente. |

In caso di guasto, o di fronte all'impossibilità di risolvere le anomalie seguendo i procedimenti descritti nella tabella, portare l'apparecchio ad un Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato. Se la connessione alla rete è danneggiata, dovrà essere sostituita. Procedere quindi come in caso di guasto.

## Ecologia e riciclaggio del prodotto

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo prodotto sono integrati in un programma di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per sbarazzarsene, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.
- Se desidera gettare il prodotto, una volta conclusa la vita dello stesso, deve depositarlo per la via adeguata nelle mani di un gestore di residui autorizzato alla raccolta differenziata di Residui di apparati Elettrici e Elettronici.

**Caratteristiche tecniche**

- Massima capacità del recipiente: 2 litri.

*Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2006/95/EC di Bassa Tensione e la Direttiva 2004/108/EC di Compatibilità Elettromagnetica.*

# Batedora de cozedura Mycook 1.8



## Conselhos e advertências de segurança

Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.

- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpar todas as partes que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo da forma indicada nos cuidados de limpeza.

**Ambiente de utilização ou trabalho:**

- Este aparelho aquece por indução. Não deverá colocar objectos metálicos como facas, garfos, colheres e testos na superfície de trabalho, uma vez que poderão aquecer.
- Manter este aparelho longe do alcance das crianças.
- Colocar o aparelho em cima de uma superfície plana, estável e apta para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.

**Segurança eléctrica:**

- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificados.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada na placa de características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- Ligar o aparelho a uma tomada de corrente com ligação a terra e que suporte 16 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.
- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligá-lo imediatamente da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
- Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Evitar que o cabo eléctrico de ligação entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.

-Extrair e dispor do comprimento necessário de cabo para trabalhar com o aparelho, evitando situações de risco de acidente.

- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

**Segurança pessoal:**

-Tomar as medidas necessárias para evitar que o aparelho se ligue acidentalmente.

-Não tocar nas partes amovíveis do aparelho em funcionamento.

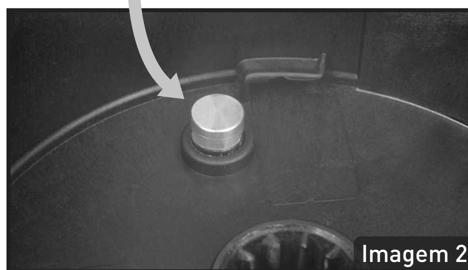
-Não tocar nas partes metálicas ou no corpo do aparelho quando este estiver em funcionamento, uma vez que isso poderá provocar queimaduras.

**Utilização e cuidados:**

-Não utilizar o aparelho caso os acessórios ou consumíveis acoplados apresentem defeitos.

Proceda imediatamente à sua substituição.
-Não utilizar o aparelho se os acessórios ou consumíveis não estiverem devidamente montados.
-Não utilizar o aparelho com o depósito vazio.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de Ligar/Desligar não funcionar.
- Não mover ou deslocar o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
-Não forçar a capacidade de trabalho do aparelho.
- Respeitar os níveis MAX e MIN.
-Depois de utilizar o aparelho desligue-o, não confiando no detector do recipiente.
-Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza, ajuste, recarga ou troca de acessórios.
-Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
-Este aparelho está projectado para ser utilizado apenas por adultos. Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.
-Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
-Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
-Não guardar o aparelho se ainda estiver quente.
-Assegurar-se de que as grelhas de ventilação do aparelho não ficam obstruídas por pó, sujidade ou outros objectos.
-Manter o aparelho em bom estado. Verifique se as partes amovíveis não estão desalinhadas ou bloqueadas ou se existem peças partidas ou outras condições que possam afectar o bom funcionamento do aparelho.
-Para um funcionamento correcto, mantenha a base do depósito e o sensor de temperatura do depósito limpos
(imagens 1 e 2).


Imagem 1


Imagem 2

-Verificar periodicamente se a junta da tampa se encontra em perfeito estado de utilização.
-Certificar-se de que a tampa está perfeitamente fechada antes de ligar o aparelho.
-Não retirar a tampa enquanto o líquido que se encontra no recipiente estiver a ferver.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância.
-Prestar especial atenção durante as operações de montagem e desmontagem de acessórios, uma vez que as facas estão afiadas; proceder com precaução e evitar o contacto directo com o gume das mesmas.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

## **Descrição, acessórios e documentação** (imagens 3 e 4)



Imagem 3



Imagem 4

**Acessórios**

A Unidade central.
B Copo doseador.
C Tampa do depósito.
D Junta da tampa.
E Depósito.
F Facas.
G Junta do sistema de corte.
H Suporte do depósito com grampo de fixação das facas.
I Pá misturadora.
J Espátula com asa removível.

**Documentação**

- Guia de Técnicas de Cozinhar.
- Manual de Instruções.
- Folha de Garantia.

Para poupar espaço, o aparelho vem embalado com o depósito colocado numa posição que não é a correcta para o funcionamento.

Para retirar o depósito da unidade central: segurar pela asa, girar no sentido dos ponteiros do relógio até ao topo e levantá-lo (imagem 5).



Imagem 5

## **Descrição dos acessórios**

**Copo doseador** (imagem 6)



Imagem 6

O copo deseador serve:
1. Para medir a quantidade dos diferentes ingredientes. Contém uma escala de medidas. A sua capacidade máxima é de 100 ml.
2. Para evitar salpicos.
3. Para evitar perdas de calor durante a cozedura (imagem 7).


Imagem 7

É possível acrescentar líquidos no depósito com o copo doseador colocado na tampa.

**Tampa do depósito** (imagem 8)


Imagem 8

A tampa serve para fechar o depósito e activar os sensores de segurança.
Possui uma ranhura na parte dianteira que encaixa com a descarga do depósito e uma lingueta na parte traseira que encaixa e se acopla à ranhura da asa.
Também possui um orifício na parte central que serve para adicionar os alimentos, introduzir a espátula para removê-los e acoplá-los ao copo doseador.
Inclui uma junta de silicone que evita a saída de líquidos por entre o depósito e a tampa.
Ao montar a junta de silicone assegure-se de que o lado grosso da junta se encontra em contacto com a tampa.

**Importante. Nunca utilizar a tampa sem a junta estar correctamente montada (imagens 9 e 10).**


Imagem 9

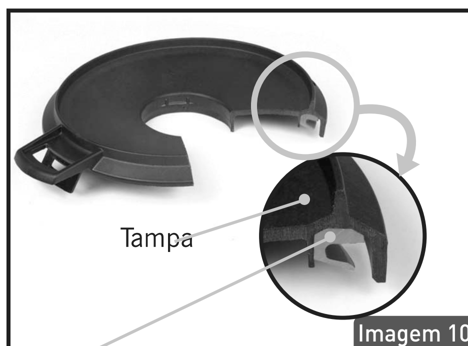


Imagem 10

**Este lado grosso da junta deve estar montado em contacto com a tampa.**

**IMPORTANTE. NUNCA ABRIR A TAMPA DO DEPÓSITO QUANDO O APARELHO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO, UMA VEZ QUE EXISTE PERIGO DE TRANSBORDAMENTO E/OU QUEIMADURAS. ANTES DE ABRIR A TAMPA DO DEPÓSITO DESLIGUE O MYCOOK E ESPERE UNS SEGUNDOS ATÉ O SISTEMA DE CORTE PARAR COMPLETAMENTE.**

**Depósito** (imagem 11)



Imagem 11



Imagem 12

O depósito possui uma capacidade máxima de 2 litros. Na sua parte interior tem marcada uma escala de medidas de 1 litro, 1,5 litros e 2 litros (imagens 11 e 12).

**Para destapar o depósito:**
Deslizar a pega da asa para baixo e quando desencaixar a tampa, retire-a. (imagens 13 e 14).


Imagem 13


Imagem 14

**Para tapar o depósito:**
Encaixar a lingueta posterior na ranhura da asa (imagem 15), baixar a parte dianteira (imagem 16) e empurrar a tampa no sentido da seta (imagem 17a) até ouvir um clique, o que indicará que encaixou correctamente.


Imagem 15


Imagem 16


Imagem 17a

Também pode proceder conforme (imagem 17b)


Imagem 17b

**Para encaixar o depósito:**
Prender o depósito pela asa e colocá-lo na unidade central, fazendo coincidir as setas do depósito com a unidade central. Girar o depósito no sentido contrário dos ponteiros do relógio até que a seta do depósito coincida com o cadeado da unidade central (imagem 18).



Imagem 18

**Para desencaixar o depósito:**
Prender o depósito pela asa e girar no sentido dos ponteiros do relógio até ao topo (coincidir com as setas), levantando-o (imagem 19).



Imagem 19

**Importante: Por motivos de segurança, o depósito não pode**
**ser tapado nem destapado quando está encaixado na unidade central. A seta do depósito coincide com o cadeado da unidade central (imagem 18).**
**Não forçar. Pode romper algum elemento de segurança.**
**Para poder tapar ou destapar o depósito, tem de desencaixá-lo da unidade central, fazendo-o girar no sentido dos ponteiros do relógio até ao topo. Coincidir a seta do depósito com a seta da unidade central (imagem 19).**
**Não activar a função de aquecimento com o depósito vazio.**

**Suporte do depósito com grampo de fixação do sistema de corte** (imagem 20)


Imagem 20

**O suporte do depósito serve:**
1. Para fixar o sistema de corte ao depósito.
2. Para fixar o depósito à unidade central.
3. Para apoiar o depósito, quando está quente, sobre qualquer superfície sem risco de queimaduras (imagem 21).


Imagem 21

**Sistema de corte** (imagem 22)


Imagem 22

O sistema de corte inclui dois pinos laterais no suporte que servem para centrar e fixar correctamente o sistema de corte no depósito.

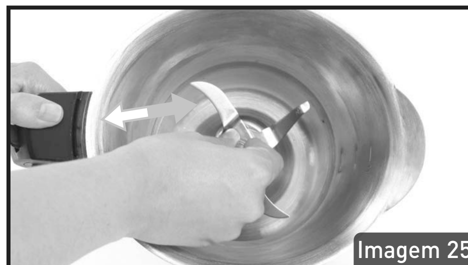
**Para retirar o sistema de corte do depósito:**

1. Retirar o grampo de fixação do sistema de corte a 180º na posição aberta e tirar o depósito do suporte, tal como indicam as setas (imagens 23 e 24).


Imagem 23


Imagem 24

2. Retirar com cuidado o sistema de corte do depósito para não se cortar (imagem 25).


Imagem 25

**Para montar o sistema de corte no depósito:**

1. Colocar com cuidado o sistema de corte no alojamento do depósito para não se cortar (imagem 25).
2.Dar a volta ao depósito, segurando o sistema de corte com a mão no alojamento (imagem 26).


Imagem 26

3. Encaixar o suporte do depósito (com o grampo de fixação das facas na posição aberta) na faca e nos três pinos da base do depósito (imagem 27).


Imagem 27

4. Retirar o grampo de fixação do sistema de corte a 180º na posição fechada, assegurando-se de que chega ao topo (imagem 28).


Imagem 28

**Importante. A junta do sistema de corte tem de estar sempre correctamente montada. Ter especial atenção ao manipular o sistema de corte, uma vez que este está muito afiado. Nunca submergir o sistema de corte na água nem lavá-lo na máquina de lavar louça, uma vez que se entrar água no interior do aparelho isto poderá estragar o seu mecanismo interno.**

**Espátula** (imagem 29)


Imagem 29

A espátula serve para remover os alimentos, evitar que se colem às paredes do depósito e ajudar a esvaziar o depósito.

É composta por duas peças principais:

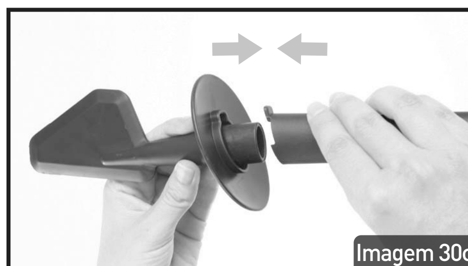
**O cabeçote e asa**
O cabeçote, que inclui um aro de segurança para impedir o acesso ao sistema de corte e, no seu extremo, um fundo desmontável fabricado de um material gomoso e macio para não riscar o depósito (imagem 30a).


Imagem 30a

**Para desmontar a asa da espátula:**
Fixar a asa com uma mão e empurrar o aro de segurança com o polegar (imagem 30b).


Imagem 30b

**Para montar a espátula:**
Encaixar as duas partes e pressionar. (imagem 30c).


Imagem 30c

**Importante. Nunca introduzir a espátula pelo orifício central da tampa, no caso de estar a trabalhar com a pá misturadora incorporada no sistema de corte (imagem 31).**



Imagem 31

**Atenção. Não utilizar outros utensílios para substituir a espátula. Pode ser perigoso (imagem 32).**



Imagem 32

**Pá misturadora** (imagem 33)


Imagem 33

**A pá misturadora serve:**

1. Para preparar natas, cremes, claras de ovo, etc.
2. Para remover alimentos sem triturá-los.
3. Para evitar que os alimentos se colem ao depósito quando se trabalha a quente.

**Para montar a pá misturadora:**

Monta-se numa posição exclusiva sobre o sistema de corte, fazendo uma ligeira pressão para baixo até ouvir um clique, que indicará que está correctamente encaixada (imagem 34).


Imagem 34

**Para desmontar a pá misturadora:**

Puxar para cima até a desencaixar (imagem 35).


Imagem 35

**Importante. Nunca utilizar a pá misturadora a uma velocidade superior a 5. Nunca introduzir a espátula pelo orifício central da tampa se estiver a trabalhar com a pá misturadora incorporada no sistema de corte (imagem 31).**

**IMPORTANTE. QUANDO SE TRABALHA A QUENTE ALCANÇAM-SE TEMPERATURAS ELEVADAS. TENHA CUIDADO AO MANIPULAR O APARELHO E OS SEUS ACESSÓRIOS, SOBRETUDO AS PARTES METÁLICAS DOS MESMOS, UMA VEZ QUE EXISTE O RISCO DE SOFRER QUEIMADURAS.**



## Modo de emprego

**Painel de comandos da unidade central** (imagem 36)

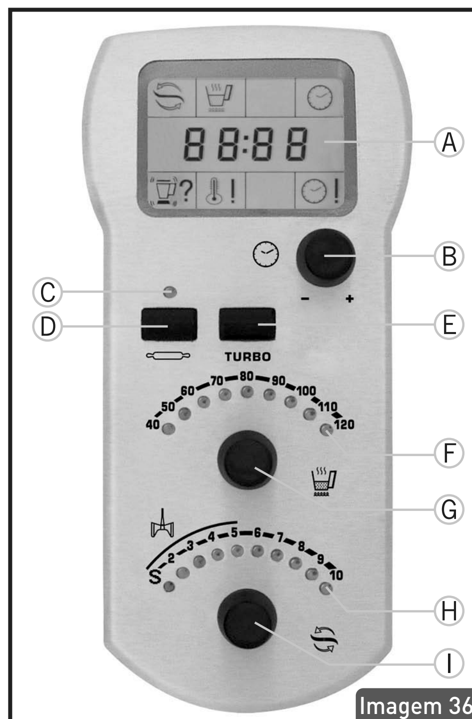



Imagem 36

A Ecrã digital
B Comando selector de tempo
C Indicador luminoso de função amassado activada
D Tecla de amassado
E Tecla de velocidade turbo
F Indicadores luminosos de temperatura
G Comando selector de temperatura
H Indicadores luminosos de velocidade
I Comando selector de velocidade

**Unidade central** (imagem 37)

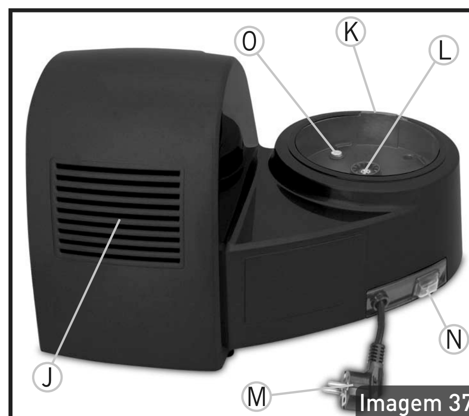



Imagem 37

J Grelhas de ventilação
K Sensores de presença do depósito
L Transporte do sistema de corte
M Cabo de ligação eléctrica
N Interruptor ligar/desligar
O Sensor de temperatura do depósito

Colocar o aparelho em cima de uma superfície plana, estável e apta para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.
Não cobrir nem obstruir as grelhas de ventilação situadas na parte traseira do aparelho.
-Retirar o cabo do alojamento com o comprimento de que necessita (imagem 38).



Imagem 38

- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
-Colocar o aparelho em funcionamento, accionando o interruptor ligar/desligar (imagem 38). O aparelho realiza um auto-diagnóstico, aparecendo no ecrã digital 00:00 (imagem 39).



Imagem 39

Agora o aparelho está pronto a trabalhar.

**Ecrã digital** (imagem 40)

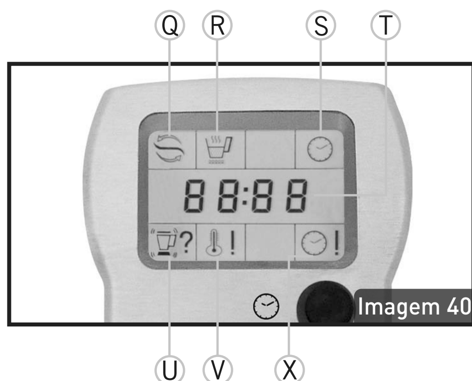


Imagem 40

**Ícones indicativos da função na zona superior:**

Q Sistema de corte activado.
R Aquecimento activado.
S Contador de tempo activado.

**Ícones indicativos de controlo na zona central:**

T Contador de tempo

**Ícones indicativos de informação na zona inferior:**

U Falta o depósito/depósito mal tapado ou mal encaixado na unidade central.
V O depósito e o sensor de temperatura estão quentes.
X Contador de tempo terminado.

**Comando selector de tempo** (imagem 41)



Imagem 41

Girar o comando lentamente até à direita para seleccionar o tempo de funcionamento. Máximo: 90 minutos.
Girar o comando lentamente até à esquerda para reduzir o tempo.

**Escala de activação:**
De 0 a 1 minuto. Vai de segundo em segundo.
De 1 a 10 minutos. Vai de 30 segundos em 30 segundos.
De 10 a 90 minutos. Vai de minuto em minuto.
Ao girar o comando rapidamente a selecção torna-se mais rápida.

**Tecla de amassado** (imagem 42)



Imagem 42

Pressionar a tecla para activar a função de amassado. O indicador luminoso fica verde e começa a contar o tempo de funcionamento.
Pressionar a tecla para desactivar a função de amassado. O indicador luminoso apaga-se.
Ao terminar a função de amassado, se tiver previamente seleccionado o tempo de funcionamento o aparelho emitirá um sinal acústico de aviso e o indicador luminoso piscará (imagem 43).

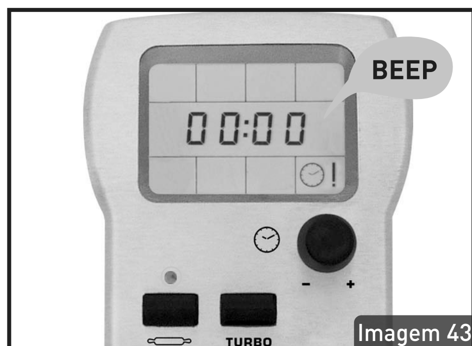


Imagem 43

**Para parar:**
Pressione novamente a tecla de amassado.
Esta é a função indicada para preparar uma mistura homogénea de todo o tipo de massas.
**A função de amassado activa-se mesmo parada. Não é recomendável activar esta função se o depósito estiver a uma temperatura superior a 60° C.**

**Tecla de velocidade turbo** (imagem 44)

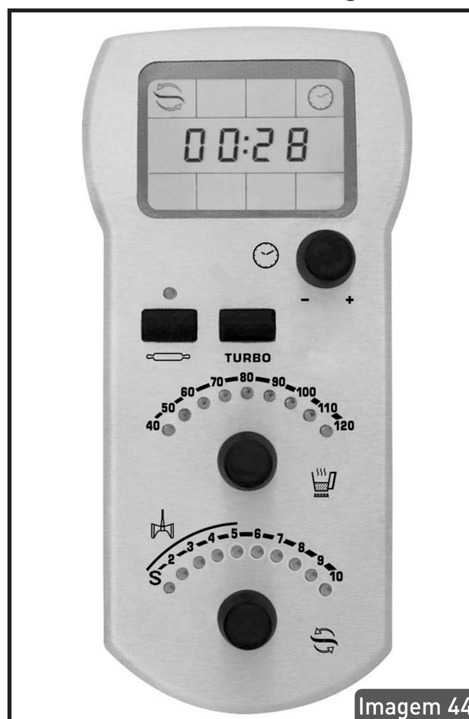


Imagem 44

Manter a tecla pressionada para activar a função turbo. Os 10 indicadores luminosos de velocidade máxima iluminam-se (imagem 44).
Se trabalhar a frio: quando deixa de pressionar a tecla a função turbo é desactivada. Os indicadores luminosos de velocidade máxima apagam-se.
Se trabalhar a quente: por motivos de segurança e a fim de evitar salpicaduras, a velocidade turbo aumenta de uma maneira progressiva e funciona.
**Não é possível activar a função turbo nas velocidades 1, 2 e 3.**
A função turbo é a mais rápida e potente, sendo ideal para triturar alimentos duros ou em grandes quantidades.

**Como utilizar a quente**
Proceder da seguinte forma:
**1°. Seleccionar o tempo.** Rodar o comando selector de tempo lentamente para à direita/esquerda para seleccionar o tempo de funcionamento (imagem 45).



Imagem 45

**2°. Seleccionar a temperatura.** Rodar o comando selector de temperatura lentamente para a direita/esquerda para seleccionar a temperatura de aquecimento. Os indicadores luminosos da temperatura seleccionada ficarão a verde (imagem 46).

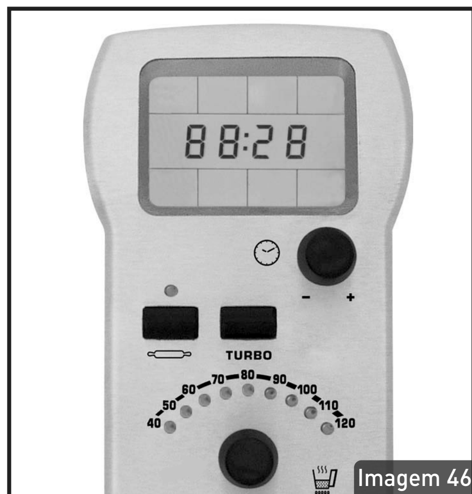


Imagem 46

**3°. Seleccionar a velocidade.** Rodar o comando selector de velocidade lentamente para a direita/esquerda para seleccionar a velocidade de funcionamento. Os indicadores luminosos da velocidade seleccionada ficarão a verde e os indicadores luminosos da temperatura seleccionada ficarão a vermelho. O aparelho começa a aquecer (imagem 47).

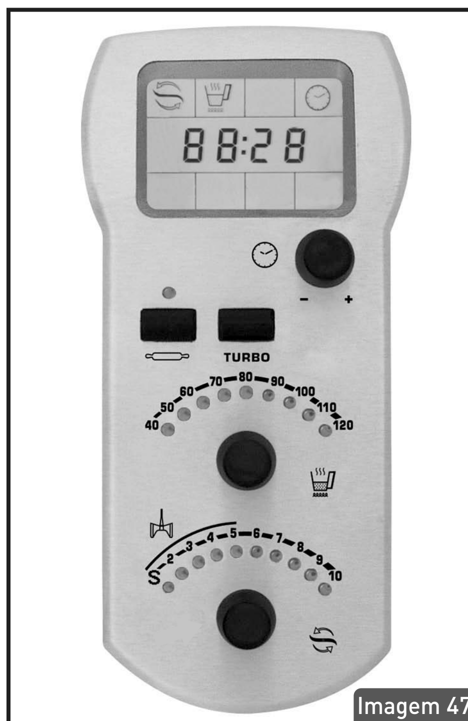


Imagem 47

**Atenção. Utilizar a velocidade 1 apenas para fazer sofritos.**
**Não activar a função de aquecimento com o depósito vazio.**

Ao terminar a operação, o aparelho emite um sinal acústico de aviso, os indicadores luminosos da temperatura seleccionada piscam e o sistema de corte começa a girar à velocidade 2 (indicadores luminosos iluminados a verde) para evitar que os ali-

mentos se colem ou queimem.
(imagem 48).

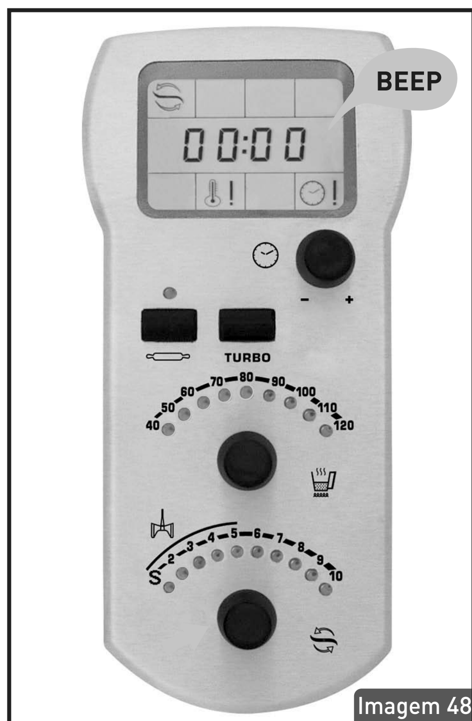


Imagem 48

**Para parar:**
Rodar o comando selector de velocidade para a esquerda até que os indicadores luminosos de velocidade se apaguem.

**IMPORTANTE. PARAR SEMPRE PELO COMANDO SELECTOR DE VELOCIDADES. ANTES DE ABRIR A TAMPA DO DEPÓSITO ESPERE UNS SEGUNDOS ATÉ O SISTEMA DE CORTE PARAR COMPLETAMENTE. NUNCA ABRIR A TAMPA DO DEPÓSITO QUANDO O APARELHO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO, UMA VEZ QUE EXISTE PERIGO DE TRANSBORDAMENTO E/OU QUEIMADURAS.**

**Como utilizar a frio**
Rodar o comando lentamente para a direita/esquerda para seleccionar a velocidade de funcionamento. Os indicadores luminosos da velocidade seleccionada ficam a verde e o aparelho começa a funcionar (imagem 49).

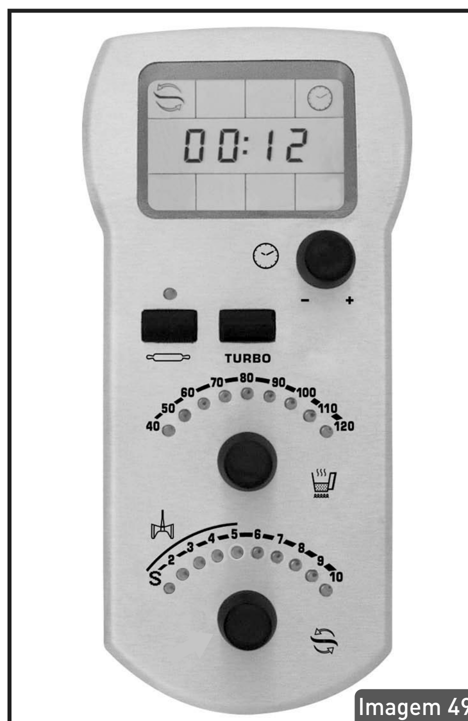


Imagem 49

Ao terminar a operação, se tiver previamente seleccionado o tempo de funcionamento o aparelho emitirá um sinal acústico de aviso e os indicadores luminosos da velocidade seleccionada piscarão (imagem 50).

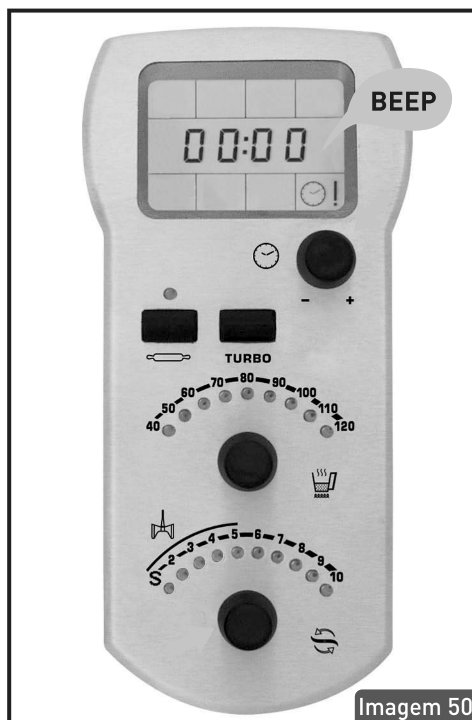


Imagem 50

**Para parar:**
Rodar o comando selector de velocidade para a esquerda até que os indicadores luminosos de velocidade se apaguem.

Quando o aparelho começa a funcionar e o depósito ou a tampa não estão bem encaixadas, é emitido um sinal acústico de aviso e o ecrã digital mostra o ícone de informação (imagem 51).



Imagem 51

Após a utilização a quente, o ecrã digital mostra o seguinte ícone de informação: depósito e sensor de temperatura quentes (imagem 52)



Imagem 52

Agora para processar a frio é necessário arrefecer o depósito e o sensor de temperatura (imagem 2). Para o fazer, arrefeça o depósito debaixo da torneira, encaixe-o à unidade central e espere que o ícone de informação se apague.

**Se não utilizar o aparelho durante algum tempo:**
1. Pare o aparelho, accionando o interruptor ligar/desligar.
2. Desligue o aparelho da rede eléctrica.
3. Recolha o cabo, colocando-o no seu alojamento.



## Limpeza

- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos na limpeza do apa-

relho.
- Não deixar entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas partes operativas interiores do aparelho.
- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza terá de ter especial atenção ao sistema de corte, uma vez que está muito afiado.
- Recomenda-se limpar o aparelho depois de cada utilização e retirar todos os restos de alimentos.
- Quando se limpa a tampa, recomenda-se desmontar a junta para limpá-la em separado.
- Todos os acessórios, EXCEPTO O SISTEMA DE CORTE, podem ser lavados na máquina de lavar louça. Também é possível lavar com água ensaboada, com o auxílio de uma esponja ou de uma escova sem abrasivos.
- Limpar o sistema de corte com uma escova e debaixo da água da torneira, de modo a que o contacto com a água só se realize na parte superior do sistema de corte (imagem 53).


Imagem 53

**Importante. Nunca submergir o sistema de corte na água nem lavá-lo na máquina de lavar louça, uma vez que se entrar água no interior do aparelho isto poderá danificar o seu mecanismo interno.**

- Não colocar o depósito na máquina de lavar louça com o sistema de corte montado.
- Limpar o depósito com água quente, podendo adicionar um detergente suave.
- Também é possível limpar o interior do depósito e o sistema de corte, enchendo o depósito de água até à metade e seleccionando a velocidade turbo para frio ou para quente.



## Anomalias e reparação

O aparelho contém sistemas electrónicos de segurança concebidos para protegê-lo e ao utilizador em caso de sobreaquecimento ou má utilização, mostrando mensagens de alerta ou de erro no ecrã digital e emitindo sinais acústicos.

| ANOMALIA | MENSAGEM NO ECRÃ DIGITAL | REPARAÇÃO |
|---|---|---|
| O ecrã digital apresenta o ERR4. | Err4 | Possível sobrecarga do motor. Retirar os alimentos do depósito. |
| O ecrã digital apresenta o ERR5. | Err5 | Possível sobreaquecimento do motor.<br>Deixar arrefecer o aparelho. |
| O ecrã digital apresenta o ERR1, 2, 3, 6, 7, 10. | Err7 | Ligar / desligar da rede eléctrica. Se continua a dar erro, anotar o número e levar o aparelho a um serviço de Assistência Técnica Taurus |
| O ecrã digital apresenta o ERR8. | Err8 | Possível sobreaquecimento da indução.<br>Desligar da rede eléctrica e retirar o depósito. Deixar arrefecer. |
| O ecrã digital apresenta o ERR9. | Err9 | Possível sobreaquecimento da indução.<br>Desligar da rede eléctrica e retirar o depósito. Deixar arrefecer. Se continua a dar erro, anotar o número e levar o aparelho a um serviço de Assistência Técnica Taurus |
| O ecrã digital apresenta o ERR11. | Er11 | Depósito e / ou a tampa desencaixadas. Colocar a tampa ou o depósito correctamente. |

| ANOMALIA | REPARACION |
|---|---|
| O aparelho não se liga | Verificar se o aparelho está ligado à rede eléctrica.<br>Verificar se o interruptor geral está na posição “ON”.<br>Verificar se a tampa e o depósito estão bem encaixados. |
| Não aquece | Verificar se seguiu os seguintes passos:<br>1º Seleccionou o tempo.<br>2º Seleccionou a temperatura.<br>3º Seleccionou a velocidade. |
| Aquece demasiado | Verificar se seleccionou a temperatura correcta.<br>Verificar se o sensor de temperatura está limpo e tem bom contacto com o depósito. |

Em caso de avaria ou impossibilidade de resolução de anomalias segundo os procedimentos descritos na tabela seguinte, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída e deve agir-se como em caso de avaria.

## Ecologia e reciclabilidade do produto

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso pretenda desfazer-se deles, podem utilizar-se os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o meio ambiente.
- Se pretender desfazer-se do aparelho no fim do seu tempo de vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados, a um centro de reciclagem autorizado para a recolha selectiva de Material Eléctrico e Electrónico.

**Características técnicas**

-Capacidade máxima do depósito: 2 litros.

*Este aparelho cumpre com a Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensão e com a Directiva 2004/108/EC de Compatibilidade Electromagnética.*